WWW.GAMBEROROSSO.IT
ANNO 25 N. 297 - MENSILE OTTOBRE 2016 - 4,90€

GAMBERO ROSSO®



30 ANNI DI SUCCESSI

• PIZZERIE 2017
LE MIGLIORI
TONDE D'ITALIA

• TORINO
TRADIZIONE&
EFFERVESCENZA

• VERTICALE
LA TOSCANA
DI GALATRONA

MASSIMO D'ADDEZIO

Solo su sky Canale 412

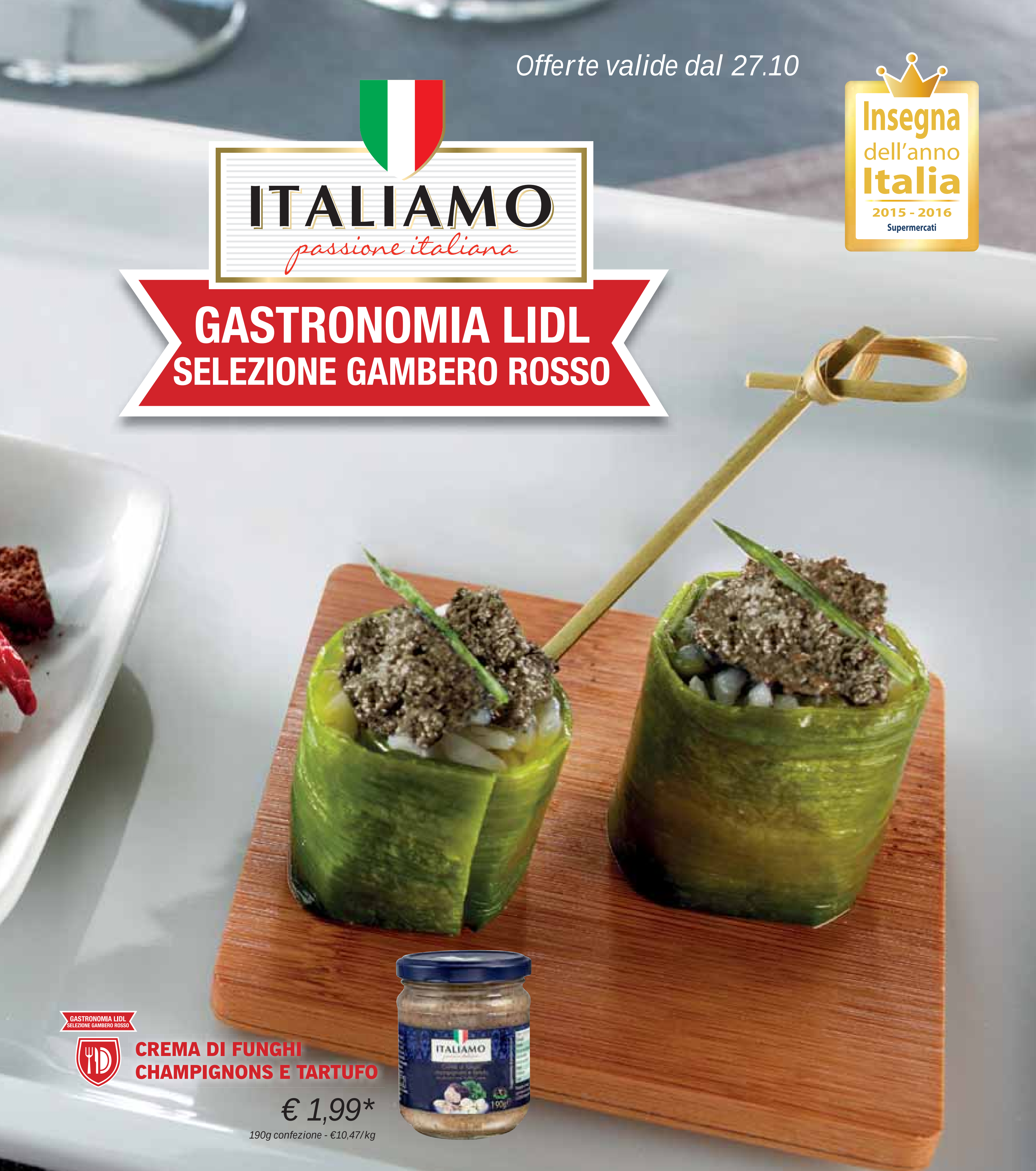
VERMOUTH italianissimo

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.),Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.



Esperti del Gambero Rosso altamente qualificati hanno assaggiato e valutato i prodotti ITALIAMO di Lidl che rappresentano la nostra tradizione italiana.

** Prezzi validi salvo errori ed omissioni - Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte*



Scopri tutte le valutazioni nei nostri supermercati e sul sito www.lidl.it

CITTADINI DEL GUSTO

Ecco i volti di alcuni dei personaggi che partecipano ai nostri eventi. Il nostro orgoglio non è legato solo alla loro fama, ma alla loro passione per le eccellenze dell'enogastronomia mondiale









Città del gusto di Lecce
***1.* Alessandra Civilla**, chef del ristorante Alex (Lecce)
Città del gusto di Napoli
***2.* Monica Piscitelli**, giornalista
Città del gusto di Roma
***3.* Nicola Delfino**, chef di Benito al Ghetto (Roma)
***4.* Andrea Dolciotti**, chef di Pigneto 1870 (Roma)
Città del gusto di Torino
***5.* Gianni Marzagalli**, presidente del Consorzio Asti Docg
***6.* Lorenzo Licalzi**, scrittore





sommario

ottobre 2016





COVERSTORY

WINE



22



72



79



92

«Il bronzo
è lo specchio del volto,
il vino quello
della mente»

Eschilo
(poeta greco, 525-456 a.C.)



67

TRAVEL

FOOD

EDITORIALI

RUBRICHE



ITALIAN STYLE

Vermouth e pizza… Una follia? «Tutt'altro, fammi pensare un momento si possono fare delle cose divertentissime …pizza quindi pomodoro… il mio bloody mary con il vermouth potrebbe stare benissimo …ma poi si potrebbe tentare una pizza con riduzione d'Americano, se Stefano è d'accordo, (Callegari, il grande pizzaiolo romano che qualche anno fa creò la pizza con riduzione di Campari, ndr) da abbinare a un Americano shakerato con vermouth rosso e bitter… Non scherzo… sarebbe una bellissima storia, due grandi bandiere italiane insieme… sarà che a me piace abbinare la miscelazione più al salato che la dolce…». Così ha esordito Massimo D'Addezio, uno dei più grandi mixologist italiani, testimonial di copertina questo mese, di fronte alla nostra "provocazione". Vermouth e Pizza, due grandi bandiere italiane, due storie parallele che negli ultimi anni grazie a una generazione di veri artigiani vivono una nuova incredibile stagione come ben testimoniano i servizi che trovate nelle pagine seguenti. Un ritorno al passato, alla tradizione ma con la consapevolezza di oggi, ovvero attenzione al prodotto in ogni minimo particolare a cominciare dalla ricerca degli ingredienti e poi sperimentazione, confronto di esperienze diverse per dar vita a nuove frontiere del gusto. Un fenomeno che nel campo della pizza ha portato a una vera e propria rivoluzione. «È importante apprendere le tecniche giuste se si desidera esprimere un concetto, l'idea di un piatto costruito sulla pizza». Niente meglio delle parole di Francesco Salvo titolare con il fratello Salvatore della pizzeria Salvo da Tre Generazioni di San Giorgio a Cremano divenuta un modello di gestione aziendale virtuoso (vedi articolo pag. 54), rende l'idea. Nel momento in cui pizzaioli e cuochi hanno cominciato a guardarsi negli occhi, a scambiarsi esperienze alla pari, niente è stato più come prima. La pizza senza perdere la sua identità, la sua caratteristica di immediatezza, è diventata il fulcro di un'esperienza gastronomica complessa e sfaccettata, così ricca di sfumature al punto che i grandi cuochi ormai fanno a gara per avere maestri pizzaioli al loro fianco in serate esclusive e in congressi internazionali. È chiaro che non è ancora oro tutto ciò che luccica e che c'è ancora molto da lavorare, soprattutto a livello di formazione, ma certo è che oggi il pizzaiolo non solo non è più un mestiere di serie B ma una delle chiavi di volta per l'ulteriore affermazione dell'italian style. E chissà che quella provocazione di cui parlavamo all'inizio non diventi presto realtà, magari per una serata fuori dagli schemi dall'altra parte del mondo.



Laura Mantovano







EDITORIALE

LA RIVINCITA DEI VINI FORTIFICATI

Nel piccolo mondo del vino italiano – e non solo – stiamo assistendo a un fenomeno alquanto strano, è cresciuta enormemente la richiesta di vini aromatizzati (e fortificati): Vermouth, Barolo Chinato e altri. Si tratta di un movimento in netta controtendenza rispetto alle indicazioni di mercato che testimoniano la voglia di bere light da parte dei consumatori di tutto il mondo: la vita di oggi e i suoi condizionamenti ci consigliano di evitare i prodotti alcolici in generale e in particolar modo quelli di più elevata gradazione. Dalle preoccupazioni salutistiche alle semplici problematiche di linea e forma fisica, passando per l'alcoltest, tutto ci porta a bere meno alcol.


Cocchi V di Torino

Eppure, come rileva il servizio che potete leggere più avanti, sono nate negli ultimi anni (e non solo in Piemonte) una moltitudine di nuove etichette di Vermouth e di vini aromatizzati. Si è ricreato intorno a questi prodotti un interesse generale che va ben oltre i bartender e gli amanti del bere miscelato. Qualcuno ha ripreso l'abitudine, come era tradizione in passato, di berne un bicchierino puro come aperitivo se non addirittura di sperimentarlo in abbinamento nel corso di una cena. Quelli che nacquero come vini medicinali (a base di erbe) per poi diffondersi su larga scala come bevande di piacere sembrano volere tornare alle origini: il successo premia principalmente i piccoli liquorifici o comunque le aziende artigianali che usano buoni vini base – per lo più tradizionali come Moscato, Erbaluce e Barolo – e spezie e aromi selezionati, senza ricorrere alle aromatizzazioni forzate e chimiche. Anche nel campo dei vini chinati e dei liquori alle erbe è importante l'artigianalità.

Questa ripresa dei consumi non ci riporterà certo ai volumi prodotti e bevuti negli anni '50, ma ha il merito di avvicinare gli appassionati verso vini e liquori di elevata qualità, senza il tabù della gradazione alcolica. Proprio qui è il punto: si può far cadere il tabù dell'alcol, senza oltrepassare i limiti di un consumo responsabile che oltre a non recare danni al nostro organismo ci regala momenti di convivialità. Sulla base di questa filosofia, senza nulla togliere ai vini aromatizzati, si possono riscoprire anche i passiti e soprattutto gli storici vini fortificati del Mediterraneo, figli di tradizioni plurisecolari. È triste vedere come veri e propri gioielli dell'enologia nostrana, affinati molto a lungo in cantina e prodotti in tirature limitatissime, non trovino acquirenti anche a prezzi molto bassi, insufficienti a coprire le spese di produzione. Lasciarli in disparte equivale a firmare la scomparsa di saperi ancestrali e zone viticole storiche. Marsala e Vernaccia di Oristano sperano, insieme a tanti altri prodotti simili, di riuscire a intercettare qualche filone modaiolo per non morire.

Gianni Fabrizio


LASCIATEVI
CONQUISTARE
Let yourselves be conquered
LATINIA
SANTADI
ROCCA RUBIA
SANTADI
TERRE BRUNE
CARIGNANO DEL SULCIS
SANTADI
VILLA DI CHIESA
VALLI DI PORTO PINO
SANTADI
CALA SILENTE
SANTADI
ph. ales&ales
RIGANERA
VITICOLTORI DELLE BARONIE
CANTINA
SANTADI
vini fatti con arte
www.cantinadisantadi.it
page: cantina di santadi





Etnici. Anche Milano scopre il Messico

La cucina messicana – cosa ben diversa da quella tex-mex, diffusa in Italia, che è una fusion tra la statunitense del Sud e alcuni elementi di quelle di frontiera – ha a Milano un nuovo baluardo dopo quello già affermato a Roma (La Cucaracha di Diana Beltran). Il locale – nel cuore della skyline di Porta Nuova – si chiama Bésame Mucho ispirato dalla famosa canzone di Emilio Tuero e con un concept figlio del ristorante messicano all'Expo: creare una sorta di antologia della cucina contemporanea messicana, esaltando le peculiarità dei 32 estados (l'equivalente delle nostre regioni). Il lungo rodaggio è servito per creare un nuovo menu di grande valore tecnico e gustativo: tacos, tostadas, ceviche, piatti di carne e di pesce oltre agli especiales del mese che a ottobre sono il Pozole en hongos (sorta di zuppa di funghi), il Chile en nogada – simbolo dell'indipendenza messicana, a base di peperoni ripieni – e il Tlayuda Oaxaqueña de tasajo (manzo con cavoli, fagioli e avocado). Al Bésame Mucho si bevono birre messicane e buoni cocktail con il Margarita a fare la parte del leone: la tequila non manca ma i bartender puntano sul mezcal, che viene offerto rigorosamente con spicchi d'arancia e sale.

Ma.Ber.





Bésame Mucho | Milano | v.le della Liberazione, 15 | tel. 02 2906 0313



Autochtona 2016. Vignaioli & Buyer

Dedicata in particolare all'incontro tra produttori e buyer, la XIII edizione del Forum nazionale dei vini autoctoni di Fiera Bolzano, in programma il 24 e 25 ottobre. Ed è questa la novità assoluta della manifestazione, in contemporanea con Hotel, la 4 giorni dedicata al settore dell'hotellerie e della ristorazione. Si chiama "Best Wine Buy" l'opportunità di partecipare a incontri one to one con buyer internazionali per promuovere, valorizzare e affermare commercialmente le eccellenze del nostro territorio nei paesi target.

WWW.AUTOCHTONA.IT

N.Y. La pizza (italiana) come vuoi tu



Napoletana, sottile, stirata ma anche soffice o "fluffy".
Lievitazione lenta e naturale. Ma non chiamatela semplicemente pizza. PN (pecore nere) Wood Fired, si presenta nella scena newyorchese puntando sulla differenza. La pizza la scegliete voi. Davvero. l'ospite sceglie le farine (bio e da grani antichi) e gli ingedienti per il topping. La mission di Massimo Baldi (partner del progetto e Ceo di Molino Grassi Usa) è esplicita: migliorare la qualità delle farine sul mercato americano, facendo scoprire i grani antichi italiani molto più digeribili e con un basso contenuto glicemico. Ingredienti italiani e di qualità, dunque, scelti privelegiando le piccole aziende per dar gusto a pizze al tartufo, alla bufalina o con crema di carciofi. A guidare la cucina del ristorante c'è Giovanni Gurrieri, giovane chef siciliano che con Baldi ha scritto un menu tutto italiano, dolci compresi (realizzati dalla general manager Vivian Loren che ha appreso la dolce arte dalla nonna slovena).

PN Wood Fired Pizza | New York | 2W 28th st. | tel. +1 (646) 964 4834 | www.pnpizzanyc.com

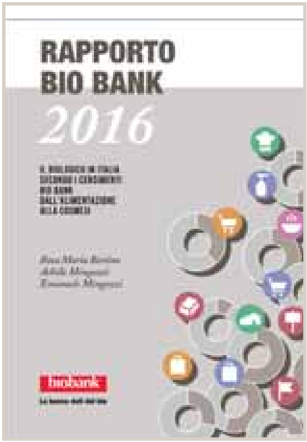
Li.Ros.



MortadellaBò.
Bologna in rosa

Bologna torna a tingersi di rosa, dal 20 al 23 ottobre. Il Consorzio Mortadella Bologna dà appuntamento nel centro della città per conoscere da vicino il valore della Mortadella Bologna IGP. Il cuore pulsante della manifestazione si concentra tra piazza Maggiore e piazza Re Enzo: il centro storico di Bologna omaggia la Regina dei Salumi a partire dal Ristorante in Rosa – dove 8 grandi chef (4 dal territorio e 4 dal resto d'Italia) si sfidano nella realizzazione di ricette tradizionali e innovative, valorizzando sempre la grande versatilità della mortadella – fino alla Mortadelloteca in cui il salume viene proposto in tutti i formati e per tutti i gusti.

Bio Bank 2016.
Biologico & Innovazione



È un biologico tutto con il segno più e con tassi di crescita a due e tre cifre quello che emerge dalle 50 pagine del Rapporto Bio Bank 2016. Sotto la lente 11 tipologie di attività: oltre alle consuete otto alimentari (aziende con vendita diretta, mercatini, gruppi d'acquisto, negozi, e-commerce alimenti, ristoranti & co, agriturismi e mense scolastiche), da quest'anno anche tre per la cosmesi (aziende cosmesi & co, profumerie & co, e-commerce cosmesi & co). Mentre alla marche bio della grande distribuzione è dedicato per la prima volta il Focus Supermercati.

WWW.BIOBANK.IT


Miele. Per tutto ciò che ami davvero.
TempControl, la cottura che non teme distrazioni.
Cucinare non è mai stato così facile.
Grazie all'innovativa tecnologia TempControl,
i piani cottura a induzione Miele si prendono cura
delle pietanze al posto tuo.
MIELE
TEMP CONTROL
Lo speciale sensore controlla la temperatura
di pentole e padelle, adattando
costantemente la potenza ed evitando il
rischio di bruciare i cibi.
Miele
IMMER BESSER

STORIE DI CIBO, PER IMMAGINI

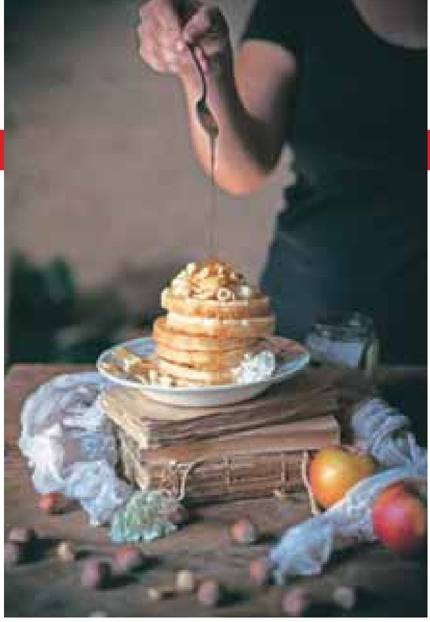
campidifragolepersempre.com

Dal cinema alla fotografia, e dalla fotografia al cibo, e «l'amore, tutto casalingo, per la cucina». Questo il percorso di Ilaria Guidi, autrice di campidifragolepersempre.com che oggi è un sito autonomo, ma fino a pochissimo tempo fa era all'interno della piattaforma IFood, e prima ancora, quando è nato circa 2 anni fa, un blog. «Sentivo il bisogno di avere uno spazio mio» dice. Consapevole del fatto che uscire dal IFood avrebbe avuto conseguenze in termini di contatti e visibilità. Ma tant'è: nella vita, a un certo punto, bisogna prendere una strada propria. La passione per i Beatles e il debole per Lennon, spiegano il nome del sito «cercavo un brano che avesse un riferimento con il cibo e suonasse bene anche in italiano». Alle spalle un passato come cantante e l'istituto Roberto Rossellini di Roma dove ha studiato fotografia e montaggio cinematografico. «Ma è una fotografia molto diversa: si lavora in studio e con luce artificiale». Proprio quella che, pur conoscendola molto bene, ha scelto di non usare. «Sento un'emozione diversa quando scatto con la luce naturale, puntandola diretta su un punto preciso e lasciando più sfumato il resto» dice. Le sue immagini sono spesso ombrose, morbide, drammatiche.

Un salto indietro in un tempo impreciso che si accende di pochi guizzi: un frutto maturo, un piatto colmo, il profilo di un viso, un tavolo antico. Ricorda un po' Renato Marcialis: «ma con un gusto più contadino e moderno, in alcuni casi, meno classico» sorride Ilaria. «Nei miei post voglio narrare attraverso le immagini: non solo il piatto, ma raccontare storie di cucina, momenti di vita quotidiana». Per questo ogni post richiede un po' di tempo: «Quando sono in forma un post alla settimana, ma ci lavoro parecchio: le foto le faccio in momenti diversi. In genere per prima cosa la preparazione degli ingredienti e della ricetta, poi il giorno successivo il piatto finito, infine scatto altre immagini di contorno: un albero, uno scorcio della casa, un paesaggio di campagna». I frammenti che raccontano la storia.

I post che piacciono di più? «Quelli dei dolci, sicuramente: semplici e casalinghi, riscuotono molto più interesse rispetto a un piatto salato» dice, ma poi aggiunge: «comunque funzionano meglio i post in cui ci sono più fotografie: non solo 1 o 2, ma una decina». Chi sono i tuoi lettori? «Sono soprattutto lettrici, soprattutto blogger». Italiani, per l'80%, con un restante 20% di stranieri che arrivano sul sito dagli account Pinterest e Instagram. Donne sono anche i suoi punti di riferimento per quanto riguarda le immagini. «Mi piace chi fotografa in modo intimo, chi racconta una storia e non ritrae semplicemente un cibo, anche se bellissimo. Seguo molti blogger e fotografi, e guardando loro e le loro immagini, mi è venuta voglia di provare anche io». Ilaria la l'impiegata e la mamma: oggi la fotografia rimane una parte collaterale della sua vita. Ma è ancora tutto da fare.

ha collaborato
Antonella De Santis








TRENTINO
ALTEMASI
TRENTODOC
DNA TRENTINO
Scegli Altemasi, bevi responsabilmente.
ALTEMASI, SPUMANTI TRENTODOC.
Tradizione, competenza enologica e territorio vocato: ecco il segreto di una gamma completa e di pregio.
Altemasi Riserva Graal, Millesimato, Rosé, Pas Dosé: quattro piaceri diversi, uniti da una firma che significa Trentino.

MAURO GAUDIO. CIARET E ZEROLEGNO DUE IDEE DI MONFERRATO

L'esordio è un elogio a Donato Lanati, l'enologo che ha saputo dare una spiccata identità ai vini del vecchio Piemonte, facendo di ognuno di essi l'espressione del territorio in cui nasce. Mauro Gaudio ha con lui una fattiva collaborazione, grazie anche alla vicinanza fra Cuccaro (sede della Enosis di Lanati) e Vignale Monferrato, o meglio Bricco Mondalino, dove da cinque generazioni i Gaudio fanno vino. In pista è già pronta Beatrice, la figlia laureata in Enologia, dopo una tesi in Portogallo. Mauro imbottiglia dal '73 Grignolino e Barbera. Il primo, nobile, delicato, di sicura identità; il secondo, rustico e popolare, ma di grande carattere. La Barbera, infatti, se allevata bene e vinificata meglio supera largamente i dieci anni e offre insospettabili esiti. Sono questi due vini i punti di forza dell'azienda, che produce un po' tutte le Doc del Monferrato, Malvasia di Casorzo inclusa: «Un'uva – spiega Mauro – piuttosto vicina al Brachetto, che dà anch'esso un buon vino da dessert».

L'orgoglio di Gaudio, però, è tutto nel *Ciaret* (Chiaretto): un rosato assai profumato e vivace, adatto in particolare agli antipasti e ai piatti estivi. Nasce da un felice uvaggio di Barbera e Freisa, le cui piante sono già accorpate in una sola vigna. Un vino che non ha concorrenti per la sua spiccata personalità, e che incontra con favore il gusto del pubblico, specie di quello femminile. Nel panorama di vini piemontesi, in gran parte strutturati e decisi, il Ciaret si pone sull'altra sponda, pur esprimendo al meglio i caratteri più propri del territorio.

Anche per la Barbera, la cantina Gaudio ha la sua idea precisa: la Zerolegno (vale a dire solo acciaio) è corposa e sincera, nel senso che non perde niente di quel gusto che l'ha accreditata come uno dei vini più tipici del Monferrato. Mauro ha col vino un rapporto viscerale. «Bisogna esserci nati nelle nostre vigne e respirare fin dall'infanzia il profumo del mosto per cogliere la differenza che passa fra una Barbera del Monferrato e una di Asti. Anche se qui basta una piccola variante nell'altitudine e nell'esposizione fra due vigne per avere due diversi risultati. Ma proprio questa è la magia del vino…». Mezzo secolo di imbottigliamento e un bel po' di menzioni, riconoscimenti e premi, non hanno ancora intaccato l'entusiasmo e l'attesa a ogni vendemmia. «È sempre un'incognita. Ma chi ha lavorato bene nei vigneti, non avrà mai brutte sorprese».

Nino D'Antonio





GAUDIO |
VIGNALE MONFERRATO (AL) |
TEL. 0142 933 204 |
WWW.GAUDIOVINI.IT


ZORZETTIG
IL VINO È UN PIACERE.
FIGLIO DELLA GENEROSITÀ
DELLA NATURA E DELLA
MAESTRIA E CURA UMANA,
DIVENTA UN DONO.
IL VINO ACCOMPAGNA DA
SEMPRE LA STORIA
DELL'UMANITÀ.
È SIMBOLO DI PASSIONE,
DI VITA, DI TERRA,
DI CONVIVIALITÀ.
COSTRUISCE RELAZIONI ED
ESALTA LE EMOZIONI NEL
FLUIRE DELLA NOSTRA
QUOTIDIANITÀ.
FRIULANO
ZORZETTIG
Friuli Colli Orientali
RIBOLLA
GIALLA
ZORZETTIG
Friuli Colli Orientali
info@zorzettigvini.it
www.zorzettigvini.it



CUCINE DAL MONDO. I RAGAZZI DI NICOL

Non solo pasti, ma consapevolezza, condivisione, generosità, storie di amicizia, di famiglia. La vita! Questa è la cucina e questo è l'ambiente che si trova nella cucina di Nicol. «Il mio obiettivo è trasmettere informazioni utili e tecniche in maniera semplice e giocosa, aprendo una finestra dove ragazzi adolescenti da tutto il mondo possano scambiarsi piatti, ricette, informazioni, cultura… decidendo magari solo di dare una sbirciatina agli altri o di osservare tutto o anche di prendere parte attiva al "gioco"» sorride Nicol. Le sue lezioni offrono agli adolescenti l'opportunità – attraverso la cucina – di stare qualche momento con se stessi, alla pari, senza essere giudicati dagli adulti e senza che ci si aspetti da loro una qualche prestazione. I ragazzi di Nicol è infatti un programma cui partecipano 6 ragazzi fra i 14 e 16 anni di diverse nazionalità: si riuniscono da Nicol, per incontrarsi e imparare attraverso la cucina qualcosa di diverso dalle loro solite abitudini.
Alcuni conoscono Nicol perché hanno fatto con lei dei corsi di cucina in passato, altri sono stati attratti dalla possibilità di raccontare il proprio paese realizzando insieme agli altri delle ricette che lo rappresentano, altri per il puro piacere di mettere le mani in pasta. Nella cucina di Nicol troviamo un ragazzo della Costa d'Avorio, uno brasiliano, una ragazza filippina e una pakistana, un ragazzo spagnolo e uno italiano. In ogni puntata si va alla scoperta di un paese in particolare: un ragazzo porta un piatto tipico e tutti insieme provano a rifarlo sotto la guida complice di Nicol. Guardano assaggiano imparano, provano sapori nuovi, si conoscono.

I RAGAZZI DI NICOL | IN ONDA FINO AL 17 OTTOBRE | ORE 21.30 | IN ESCLUSIVA SU GAMBERO ROSSO CHANNEL | SKY 412




Dal viola al profondo viola:
www.smeraldiniemenazzi.it

di Giovanni Angelucci



FOTO MAURIZIO GJIVOVICH

LE MACCHIOLE | CASTAGNETO CARDUCCI (LI) | FRAZ. BOLGHERI | VIA BOLGHERESE, 189/A | WWW.LEMACCHIOLE.IT

BOLGHERI. DIARIO DI VIGNA ALLE MACCHIOLE

Quante volte ci diciamo che per scrivere di vino bisogna lavorare insieme ai vignaioli la terra da cui è prodotto (o almeno calpestarla), e con loro vivere la vigna? Anche quarantotto ore possono servire a rendere l'idea più concreta. Questa è stata la pensata di Cinzia Merli de Le Macchiole: invitare un cronista sostituendo la sua penna con cesoie e gambali. Ed eccoci qui a farlo, per poco più di due giorni: ma già si può scrivere da una prospettiva diversa

prima sera

La sera a tavola con Cinzia Merli è un prologo necessario per capire cosa andremo a fare e cosa è questa azienda. E si capisce la tenacia che è alla base della sua personalità: pacata e insieme diretta e profonda. È stata capace di cambiare rotta, quando nel 2001 ha deciso di sovvertire l'uvaggio del suo Paleo Rosso: dal Cabernet Sauvignon al Franc. Una scelta all'apparenza piccola, ma che ha rifondato il rapporto della famiglia e dell'azienda con il territorio e che ha reinventato la rappresentazione della sua terra, valorizzandola al massimo.

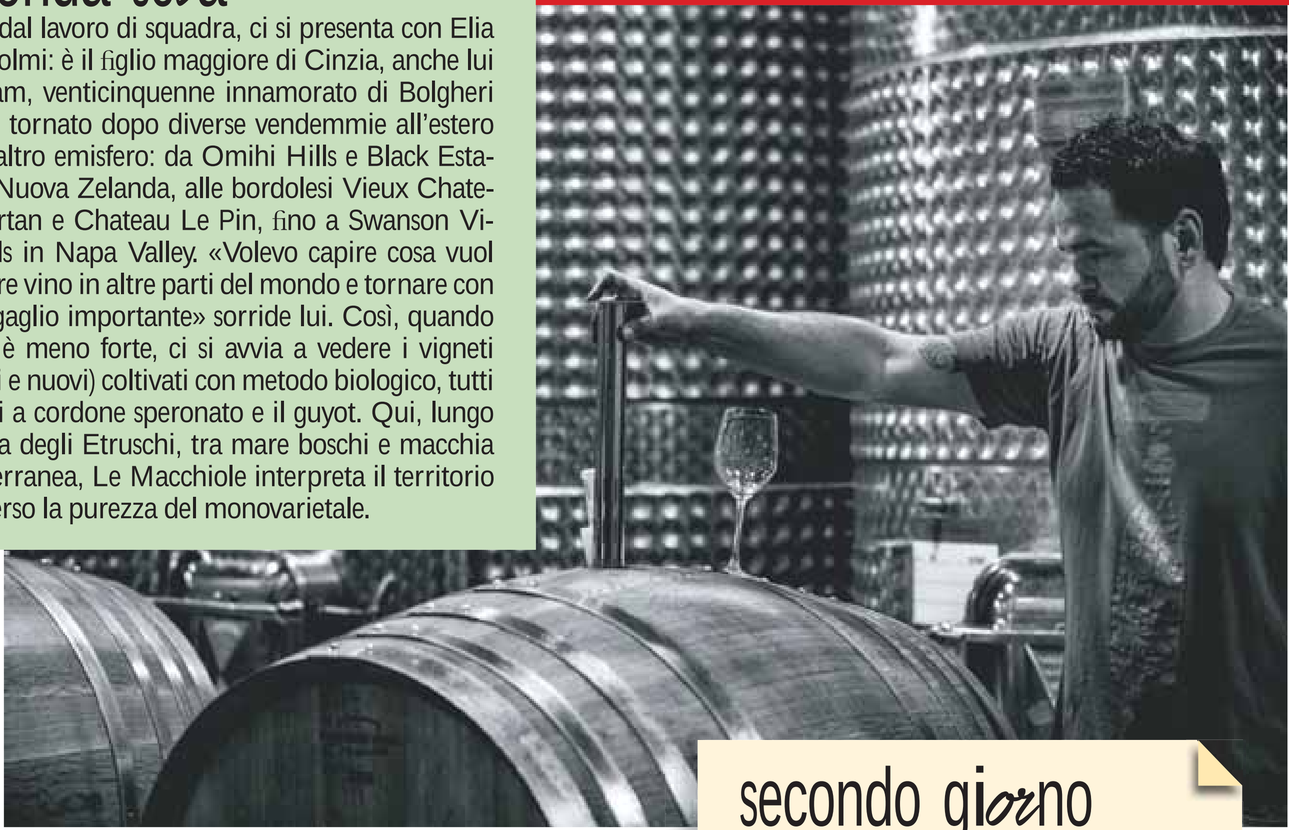
primo giorno

Prima di scendere tra i filari ci si conosce con la squadra al completo che conta quindici persone, tutte col sorriso sulle labbra, guidate da Massimo Merli (fratello di Cinzia) che coordina il lavoro nei 27 ettari di vigna. Più si sta fianco a fianco e più si capisce quanto i due fratelli siano intimamente legati alla loro terra, una simbiosi quasi. Sono le 7 del mattino. "Luglio è tempo di diradare", dicono i vecchi adagi. E così ci accingiamo a entrare in vigna: «Dobbiamo ordinare le piante, una per una, eliminare il terzo grappolo così da concentrare l'energia della pianta sui due scelti restanti (800 graami per pianta), diradare in modo da rimuovere le foglie in eccesso e permettere agli acini di respirare e avere la giusta luce ed aria, il tutto "pettinando" le piante in modo da mantenerle in ordine e facilitare sia la maturazione che il lavoro successivo» spiega Massimo. Un lavoro molto lungo: noi ne abbiamo solo un assaggio.



seconda sera

Usciti dal lavoro di squadra, ci si presenta con Elia Campolmi: è il figlio maggiore di Cinzia, anche lui nel team, venticinquenne innamorato di Bolgheri dove è tornato dopo diverse vendemmie all'estero e nell'altro emisfero: da Omihi Hills e Black Estates in Nuova Zelanda, alle bordolesi Vieux Chateau Certan e Chateau Le Pin, fino a Swanson Vineyards in Napa Valley. «Volevo capire cosa vuol dire fare vino in altre parti del mondo e tornare con un bagaglio importante» sorride lui. Così, quando il sole è meno forte, ci si avvia a vedere i vigneti (vecchi e nuovi) coltivati con metodo biologico, tutti allevati a cordone speronato e il guyot. Qui, lungo la costa degli Etruschi, tra mare boschi e macchia mediterranea, Le Macchiole interpreta il territorio attraverso la purezza del monovarietale.



secondo giorno

Si passa in cantina. Lì c'è Luca Rettondini, giovane enologo che ha alle spalle 9 vendemmie qui alle Macchiole. È stato lui a imprimere un carattere ancora più deciso ai vini esprimendo tutto il potenziale di Bolgheri. «I terreni vicini alla costa, rocciose al limite del sabbioso, donano croccantezza ai vini: ho scelto macerazioni che vanno dai 20 ai 40 giorni. E porto avanti da tempo sperimentazioni in cemento e barrique con altre uve, come il Merlot», racconta lui. E mostra i tagli da effettuare ogni anno con i vini che riposano nelle *tonnellerie*: ci si dedica agli assaggi dalle botti (600 tra barrique e tonneaux) tra profumi e magia, poesia e costanza. Obiettivo: «Mantenere l'eleganza che fino ad oggi ha contraddistinto l'azienda». Calpestare la terra e sporcarsi le mani sì, ma bisogna anche assaggiare e capire ciò che si riesce a ottenere da tutto questo lavoro e capire come può cambiare al variare delle stagioni e delle vendemmie.



FOTO GIANLUCA PUTZOLU



terza sera

È il momento della verticale: si ripercorrono gli ultimi dodici anni. «I vini de Le Macchiole sono capaci di emozionare, tanto quanto la bellezza di una vigna di Castagneto Carducci, ma bisogna essere sensibili per godere di questo privilegio, del resto come tutto nel mondo del vino» sorride Cinzia Merli. Dai calici esce fuori tutto quel che abbiamo visto nel paesaggio, in vigna e in cantina. Il Paleo Rosso è l'evoluzione di un vino che racconta la crescita di identità di un territorio. Si ha la percezione netta che il futuro del Cabernet Franc italiano sia essere qui in Maremma, proprio in quel di Bolgheri.



LA VERTICALE | PALEO ROSSO

2000 Annata non facile, con un agosto torrido paragonabile al '98. 70% Cabernet Sauvignon e 30% Cabernet Franc. Maturazioni più veloci con tannini più verdi del solito. Naso non particolarmente espressivo ma con interessanti note fumé e tannino ben presente come è di solito a Bolgheri. Acidità ancora spiccata, affinamento di 24 mesi in legno nuovo francese. Frutto ancora pieno e richiami alla liquirizia. Nonostante gli anni alle spalle mantiene una buona freschezza data dal vitigno.

2001 Per molti una delle migliori annate di Bolgheri nonostante sia stata caratterizzata da una grande gelata a Pasqua che ha creato non poca disomogeneità in vigna. L'importante escursione termica estiva ha però permesso di ottenere un eccellente prodotto, armonico e attraente. È la prima vendemmia che rappresenta il cambiamento dell'azienda nell'utilizzo di Franc in purezza: trasformazione avvenuta in una delle più fortunate vendemmie del secolo.

2004 Definita un'annata classica, dall'andamento climatico ottimale per tutto il periodo. È contraddistinta da maggiore acidità e freschezza di tannino. Grande esubero in tutte le sue forme, a tratti forse anche troppo potente, ha mantenuto una bella succosità sin dall'inizio. Espliciti i tratti selvatici che non dispiacciono e che anzi donano un Paleo accattivante, pieno e avvolgente.

2006 Un velocizzarsi repentino delle maturazioni mai accaduto. Gradazioni alcoliche fortemente aumentate con maturazioni anticipate, il tutto nei giorni di fine agosto. Scarso equilibrio tra tannino e alcol. Annata ottenuta da un compromesso: dover vendemmiare con parte degli acini ancora verdi. Nonostante tutto, i tannini sono fitti e la profondità è grande anche se non immediata.

2008 Buone escursioni termiche ma che hanno richiesto grande lavoro verso la fine della vendemmia. Tagliente e saporito in bocca, dalla spiccata piacevolezza. Speziatura dolce, c'è finezza e armonia. Affinamento di 18 mesi con un 25% di secondo passaggio. Un frutto tondo e ricco, annata importante che incorona la prima vendemmia dell'enologo Luca Rettondini.

2010 Annata di rilievo sotto molti punti di vista, primo tra tutti la semplicità di imbottigliamento, il 2010 è stato facile e non ha dato troppe preoccupazioni. Tannino vispo e vivace, fa il suo ingresso in bocca con richiami mentolati. Un vino che ha voglia di diventare grande e che accomuna la maggioranza dei palati anche se non rappresenta totalmente l'identità del Paleo.

2012 Caldo accentuato ma con maturazioni tutto sommato nella norma. Si presenta fresco e acido con sensazioni calde maggiori rispetto alle annate precedenti che contribuiscono a rendere il vino bilanciato e ben strutturato. Il naso è ampio e complesso; il 2012 presenta un tannino ancora tendenzialmente verde ma la buona acidità e profondità assicurano un'evoluzione importante.

di Francesco Seccagno

DESIGN FOOD

Leggerezza: un'idea, più che un concetto legato a un peso specifico. Tema caro a filosofia e letteratura, ma ben collocabile anche in cucina, dove design, funzionalità e maneggevolezza possono sdrammatizzare elettrodomestici e utensili fisicamente pesanti e idealmente massicci. Così come è "leggera" l'idea di usare al chiuso attrezzi solitamente da esterno, come il bbq.



ESTRATTORE 50's STYLE | SMEG | GUASTALLA (RE) | TEL. 0522 8211 | WWW.SMEG.IT | WWW.SMEG50STYLE.COM

La leggerezza, qui, si percepisce soprattutto nel prodotto che regala l'elettrodomestico, oltre che dal fascino retrò che riporta indietro nel tempo alle bombature degli anni '50. L'estrattore, oggi, garantisce un succo puro e non ossidato o degradato dal calore provocato da un eccessivo attrito: 43 giri al minuto equiparano l'estrazione con questa macchina a una spremuta di frutta realizzata a mano. Il surplus di leggerezza, dicevamo, è assicurato dal design.

BARBERIX | GOREX | SAN BONIFACIO (VR) | VIA MADONNA PELLEGRINA, 28 | TEL. 045 6180 054 | WWW.BARBERIX.COM

Ricordate la salamandra? Era uno degli elettrodomestici immancabili nei ristoranti, oggi un po' meno. Beh, quell'idea è applicata al nuovo modello di grill da interno (oltre che da esterno) Barberix, pensato e realizzato da Gorex, azienda di Giuseppe Remonato e Claudio Gobbi specializzata in ferro e acciaio. i due, appassionati di cucina, hanno costruito un bbq da interno: a infrarossi e velocissimo a scaldarsi, cuoce dall'alto ed evita i fumi, facilmente trasportabile. Buono anche per scaldare o tenere in caldo i piatti.





MULTIPIASTRA | BERNDES | GRUPPO ALLUFLON | MONDAVIO (PU) | LOC. PIANACCIO | TEL. 0721 980 278 | WWW.BERNDESITALIA.COM

Solida, resistente ghisa, storica lega di ferro-carbonio per una perfetta distribuzione uniforme del calore. Eppure leggera nella forma e molto pratica. Grazie alle sue proprietà, le pentole di ghisa consentono di spegnere in anticipo il fornello e concludere la cottura degli alimenti a fuoco spento. Rivestimento interno protettivo a prova di graffio e smalto esterno nero o arancio, si usa su tutti i fuochi: gas, ceramica elettrica, alogeni, vetro, induzione. Nella Multipiastra i manici sono integrati nel corpo per la cottura anche in forno.







GRAVITY CL | NIMBUS GROUP | STOCCARDA | NIMBUS-GROUP.COM

Cosa c'è di più leggero di una luce senza fili? Di una lampada mobile? Ci ha pensato Nimbus: dopo le esperienze di Roxanne Fly (lampada a led da tavolo senza fili), il gruppo tedesco lancia sul mercato Gravity CL, lampade da ambiente – salotto, cucina, studio – senza fili e dunque spostabili a piacere (sono fissate a pareti o soffitto tramite supporti magnetici) che fanno il loro debutto insieme a Winglet: una abatjour portatile (anch'essa ovviamente senza fili). Lampade innovative nate da un progetto di Rupert Kopp, ispirato dalla struttura ultra-sottile di smartphone e PC tablet. Caricate a batteria ricaricabile, garantiscono 100 ore di luce.



USA. CREOLA E CAJUN, LA CUCINA DEL DELTA

Infinite distese di cotone si stagliano nel cielo blu. Sembra di sentirle ancora oggi le voci degli schiavi africani che con i loro canti hanno creato il Delta Blues, la musica che nasce dalle radici del Mississippi. Ma il Delta del Mississippi, da Memphis fino a New Orleans, è anche una regione unica con un'identità culinaria molto forte. Sapori caraibici, francesi, africani, italiani, hanno portato alla creazione di una cucina che si lega alla storia e al territorio, frutto di numerose e diverse ondate migratorie.
Si parte da Memphis, Tennessee, percorrendo la leggendaria Highway 61. La città di Elvis si può girare in una vecchia Cadillac del 1955 e scoprirla nei numerosi locali o parchi dove si suona musica dal vivo. Prima di ripartire a sud, nel cuore del Delta, fate una colazione al Blue Plate Cafè a base di Missisippi mud pie e caffè caldo. La Highway 61 vi porterà poi in una delle più grandi e vecchie piantagioni di tutto il Delta del Mississippi: Abbey & Leatherman, dove passò l'infanzia il re indiscusso del delta blues, Robert Johnson. È tempo di gustare l'anima del Sud: pesce gatto fritto, focaccine, croccante pollo fritto, i famosi pomodori verdi fritti, verdura e focacce di granturco. E ancora: bistecche e tamales, gamberi bolliti e speziati, gamberetti o granchi serviti con la comeback sauce (letteralmente salsa del ritorno) e la torta di meringa. Greenville, la città delle storie popolari e del blues che parla d'amore e dei tempi duri, si lascia scoprire nei suoi storici bar: fra tutti il Walnut Street Blues Bar.
Ma la vera patria del blues, la sua casa naturale, è Clarksdale dove al blues è stato dedicato un museo: il Delta Blues Museum. Qui tra ristoranti boutique, juke joints (storici locali un tempo gestiti da afroamericani dove si beveva, ballava, suonava) e quirky hotels, la musica diventa leggenda.
Lasciandosi alle spalle il Delta, bisogna percorrere 300 chilometri per raggiungere New Orleans, the Big Easy, una delle città più affascinanti degli Stati Uniti che si nutre di cultura francese, caraibica e africana. Anche gli italiani raggiunsero New Orleans, ai tempi delle ondate migratorie di fine Ottocento e inizi Novecento. Qui il blues diventa jazz in tutte le sue declinazioni, a colpi di chitarra, batteria, cucina creola, cajun portoghese, spagnola, caraibica. Siamo nella patria del gumbo e del jambalaya, due piatti tipici che rappresentano la Louisiana e la sua storia.

Liliana Rosano


TAMALES, STREETFOOD DEL DELTA

GREENWOOD

The Crystal Grill | 423 Carrollton Ave. | tel. +1 662 453 6530 | crystalgrillms.com

Lusco's | 722 Carrollton Ave. | tel. +1 662-453-5365 | www.luscos.net

Delta Bistropub | 222 Howard St. | tel. +1 662 459 9345 | deltabistropub.com

CLARKSDALE

Abe's Bar-B-Q | 616 State St. | tel. +1 662 624 9947 | abesbbq.com

Blue Plate Café | 201 Bussey St. | Dedham | tel. +1 781 453 0330 | blueplate.com

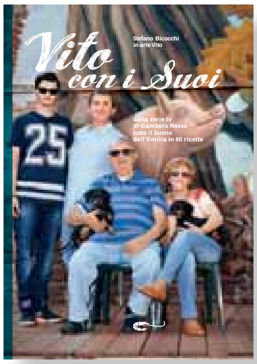

CRYSTAL GRILL: KIMBERLEY SMITH E LA SUA LEMON ICEBOX CAKE


UN ASSAGGIO D'ABRUZZO
Lasciati guidare in un'esperienza nuova
Terre Sabelli
PECORINO
CASTEL VERDINO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RISERVA
CASAL BORDINO
Villa Adami
CERASUOLO D'ABRUZZO
Terre Sabelli Pecorino
Castel Verdino Montepulciano Riserva
Villa Adami Cerasuolo
scopri il parere dell'esperto
SINERGIA ADV.
CASAL BORDINO
UN'ETICHETTA CHE HA MOLTO DA DIRE
Leggendo il codice si apre un mondo. In un breve video un esperto sommelier racconta gusti e profumi dei nostri tre grandi vini, autentici interpreti dei valori della terra d'Abruzzo. Un assaggio virtuale che profuma di reale: buona visione.
VINI CASALBORDINO
www.vinicasalbordino.com

di Francesco Seccagno
foto di Giovanni Bortolani

VITO, DALLA TV AL RICETTARIO
LA COMMEDIA DELL'ARTE CULINARIA

Quando scoprii che il papà di Stefano, in arte Vito, era un cuoco in pensione, che la mamma era una cuciniera sopraffina e che il nipote studiava da chef all'Alberghiero, l'idea prese vita da sé: raccontiamo le peripezie culinarie di questa famiglia. Li vedevo già a scegliere ricette, a litigare per un ingrediente, a sfottersi amabilmente in quella lingua emiliana che personalmente adoro, a cucinare piatti che sapevo già deliziosi. Insomma li vedevo come erano, sono e saranno: divertenti, allegri, golosi e rigorosi, custodi di una tradizione culinaria che resiste ancora, impressa nei libri e nella memoria di papà Roberto, nei corsivi a penna degli strapazzati quaderni a quadretti di mamma Paola, nello slancio "arditamente" innovativo del nipote Lorenzo e nella straordinaria passione di quel buongustaio, ottimo cuoco, eccellente e amatissimo attore, che in casa Bicocchi si chiama solo Stefano.
Idea semplice, titolo ancora di più, Vito con i Suoi è una serie in cui, per esempio, durante le riprese le inquadrature talvolta sobbalzano lievemente perché gli operatori non riescono a trattenere le risate, le scene in cui si scelgono le ricette sono le medesime di ogni giorno "bicocchiano", con dispute su fonti e procedure, amabili sfottò reciproci, ricerche di ingredienti nel ricco "caveau" di Roberto o presso fidati amici di San Giovanni in Persiceto, il paese in cui la nostra famiglia vive e dove sprigiona tutto il suo puro, gioviale, spirito emiliano.



VITO CON I SUOI | DALLA SERIE TV DI GAMBERO ROSSO TUTTO IL BUONO DELL'EMILIA IN 60 RICETTE | GAMBERO ROSSO | PP. 164 | PREZZO 18 EURO

Al successo attribuito dal pubblico a questo programma fa seguito questo libro. Ci sono le ricette più amate e spunti ilari rubati ai protagonisti, c'è la tradizione emiliana, ovvio, ma non manca mai quel tanto di anarchia gustativa che personalizza i piatti, che li rende originali, nello stile Bicocchi, appunto. Immagino che sarà molto divertente cucinare, idealmente, con questi beniamini, immaginando una battuta improvvisa sul "sale dello Zingaro" o una discussione all'ultimo sangue sullo spessore di una sfoglia, provare a sentirsi parte di questa famiglia preparando e gustando ciò che si fa e si mangia nella loro casa allegra e piena di profumi.
Lo confesso, ho sempre temuto di esagerare definendo questa bellissima avventura umana, personale e professionale, come un piccolo, semplice esempio di Commedia dell'Arte Culinaria. In fondo, usiamo un canovaccio per raccontare la storia o per raccogliere briciole, dialoghi, personaggi e azioni che sono senza dubbio comiche. È una forma d'arte che non esiste ma che a me sembra sia fiorita proprio grazie ai Bicocchi in questi anni trascorsi insieme.
Se poi la definizione suonasse eccessiva, posso semplificare ancora mettendoci qualcosa di più personale: Vito con i Suoi è la storia di una famiglia dalla quale mi piacerebbe essere adottato, anche per periodi più lunghi di una produzione tv.

Stefano Monticelli
autore e regista della serie TV
di Gambero Rosso Channel Vito con i suoi

VITO CON I SUOI | DALLA SERIE TV DI GAMBERO ROSSO TUTTO IL BUONO DELL'EMILIA IN 60 RICETTE | GAMBERO ROSSO | PP. 164 | PREZZO 18 EURO



FRIGGIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 CIPOLLE BIANCHE | 300 G DI POMODORI PELATI | 1 BICCHIERE D'ACQUA | OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA | SALE E PEPE

Questo antico piatto di accompagnamento si fa col pomodoro fresco d'estate e con i pelati d'inverno. La cottura è lunga, perché la cipolla si deve quasi disfare, quindi c'è da prendersi il giusto tempo. Le cipolle vanno tagliate sottili, devono essere bianche (se sono quelle di Medicina tanto meglio). Scaldiamo l'olio in una casseruola e uniamo le cipolle. Ci aggiungiamo il sale, per far uscire un po' d'acqua, e facciamo cuocere a fuoco lento, coprendo il tegame con il coperchio. Controlliamo che non si asciughino troppo e, dopo una decina di minuti, aggiungiamo un bicchiere d'acqua. A parte schiacciamo i pelati con la forchetta e, quando le cipolle cominciano a diventare cremose, li versiamo nel tegame. Cuociamo il friggione per circa due ore e completiamo con una macinata di pepe nero. Si mangia anche freddo, con il lesso o con crostini di pane, ed è gustosissimo.





FRITTELLE DI RISO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 G DI RISO | 1,5 L DI BRODO | 2 UOVA | 60 G PARMIGIANO REGGIANO | FARINA | OLIO DI SEMI | ZUCCHERO SEMOLATO

Una frittellina saporita ed economica, che, nonostante l'impasto sia salato, va mangiata con un pizzico di zucchero. È un piatto di riciclo, che si faceva quando avanzava il riso in brodo: se ne facevano frittelline e poi noi le intingevamo in una ciotola colma di zucchero. Cuociamo il riso nel brodo, deve stracuocere, il chicco deve allargarsi. Togliamo con un mestolo un po' di brodo e lasciamo raffreddare. Aggiungiamo al riso cotto due uova, il parmigiano grattugiato e poca farina (quanto basta perché l'impasto non sia troppo molle). Scaldiamo in padella l'olio di semi e ci immergiamo una cucchiaiata di composto alla volta: friggiamo fino a che le frittelle non sono ben dorate. Le scoliamo su carta assorbente e le serviamo con una spolverata di zucchero semolato.



WWW.GOLFODELSOLE.COM

LA TRATTORIA

DELIZIE TOSCANE & PIZZERIA

MILANO. BEHAVIOR AND BRAIN LAB, NOVITÀ ALLA IULM



«Frequentare il corso della Libera università di lingue e comunicazione IULM di Milano, organizzato insieme a Gambero Rosso, significa percorrere il primo vero tratto di professionalizzazione che unisce allo studio accademico un assaggio del lavoro vero e proprio di un account, di un P.R., di un brand manager, di un critico». Parla Errico Cecchetti 47 anni, consulente in Comunicazione e Marketing in campo enogastronomico, che da due anni si occupa – con il direttore scientifico professor Vincenzo Russo – del coordinamento e della gestione del Master in Food & Wine Communication. «Del resto, non è per caso che siamo già al quinto alla quinta edizione di un corso che abbiamo fatto crescere nell'offerta didattica e nel coinvolgimento delle aziende più importanti del settore, mettendo in primo piano la comunicazione».

Come è organizzato il master?
«Durante i 6 mesi di corso vengono presentate in modo completo tutte le potenzialità del mondo enogastronomico attraverso lezioni, visite guidate nelle aziende, testimonianze di esperti del settore e la partecipazione ai più importanti eventi enogastronomici italiani».

Novità per quest'anno?
«Spingiamo l'acceleratore sui Project Work: riceviamo veri e propri brief di progetti di comunicazione dalle aziende, mettiamo in competizione la classe divisa in piccole "agenzie", con ruoli assegnati agli studenti secondo le attitudini e le necessità e presentiamo i lavori migliori.

Interazioni con Iulm?
«È un punto centrale della nostra offerta: il collegamento con il Behavior and Brain Lab dell'Università. L'utilizzo di questo laboratorio durante il corso prevede l'apprendimento delle tecniche di indagine neuroscientifica applicata alla promozione del Food&Wine. Siamo tra i primi a farlo in Italia».

IULM | MILANO | VIA CARLO BO, 1 | TEL. 02 891 412 311 | INFO@SDC.IULM.IT | WWW.IULM.IT



NAPOLI. GELATO E PIZZA, RITORNO ALLE ORIGINI

«Finalmente ci stiamo riprendo in mano i dolci della tradizione per cui l'Italia e la Campania sono famose all'estero. Dopo un lungo periodo che ha visto dominare le industrie, finalmente le pasticcerie si sono riprese lo scettro del potere. Il pubblico ha capito che la qualità degli ingredienti e l'artigianalità della produzione incidono notevolmente sulla gradevolezza del sapore e sulla genuinità». Parola di Alfonso Pepe, maestro pasticcere a Sant'Egidio del Monte Albino (SA) e docente del corso Professione Pasticciere-Gelatiere alla Città del gusto di Napoli. La prima cosa che imparano i suoi allievi? «Realizzare alla perfezione una sfogliatella napoletana – sorride il maestro – Mi dispiace vedere che sono ancora poche le pasticcerie che le producono artigianalmente. Questo è il nostro dolce simbolo, insieme al babà e dobbiamo saperlo fare in maniera impeccabile». Tendenze e segreti del mestiere? «Dobbiamo concentrarci sull'eccellenza delle materie prime e dare spazio alla creatività senza però distaccarci dalle nostre radici: proprio perché il pubblico è più consapevole – spiega Pepe – La mia Pastiera lievitata ne è un esempio, così come il Babà sottovuoto: creato con un'innovativa tecnica, è stato possibile esportarlo all'estero. I sapori autentici non stancano mai e se si sale sul treno della qualità sarà difficile scendere. Il successo è assicurato!»

CITTÀ DEL GUSTO DI NAPOLI | NOLA (NA) | VIA INTERPORTO CAMPANO | PALAZZO DEI SERVIZI | TEL. 081 3119 805 | NAPOLI@CITTADELGUSTO.IT

LECCE. TURISMO ESPERIENZIALE TRA BAROCCO E GRANI ANTICHI

Perché specializzarsi come operatore del turismo enogastronomico proprio nel Salento? «Dal grano alle verdure, dal pesce ai salumi (penso al gambero rosso di Gallipoli o ai formaggi e agli insaccati della Valle d'Itria) fino ai mulini e ai forni in pietra, questa regione offre prodotti di altissima qualità che in tanti ci invidiano – dice Alfredo De Luca, giovane e già rinomato chef salentino, resident alla Città del gusto di Lecce – Il nostro compito è quello di rispettarli e di conoscerli. Ora si torna al km0 e a una cucina local: creatività e innovazione sono orientate più che mai a riscoprire il valore e l'essenza autentica dei vecchi sapori». «Alla magnifica opulenza del barocco, intarsiato in quella pietra che cambia colore con le stagioni e le ore del giorno, fa da contraltare qui nel Salento una cucina tradizionale semplice e povera, frutto di una terra generosa e di due mari, profumata dagli aromi intensi e sapidi della macchia mediterranea – spiega Fiorella Perrone, responsabile della Città del gusto di Lecce – Ecco perché la ricchezza di questa terra è il laboratorio ideale per capire e praticare il turismo esperienziale, sempre più diffuso in Italia e nel mondo. È questo che si impegna a fare l'Università del Salento in collaborazione con la Città del gusto del Gambero Rosso, con il Master per Operatore del turismo esperienziale».

CITTÀ DEL GUSTO | LECCE | P.ZZA PANZERA, 3 | TEL. 083 2304 449 | LECCE@CITTADELGUSTO.IT



TORINO. IL CULTO DELLA PASTICCERIA (E DEL CIOCCOLATO)

La città sabauda è una vera e propria mecca dell'arte dolce e in particolare della cioccolateria in Europa e nel mondo. «La nostra è una pasticceria sempre molto apprezzata all'estero – spiega Alessandro Dalmasso, pasticciere in Avigliana (TO), presidente del Club Italia della Coppa del Mondo di Pasticceria e docente del Corso Professione Pasticciere alla Città del gusto di Torino – Nei miei frequenti viaggi vedo attenzione e curiosità verso le nostre creazioni, anche perché la tendenza internazionale va verso una maggiore raffinatezza estetica: nostra peculiare capacità su cui puntare sempre di più, nella presentazione dei prodotti e nella capacità di raccontarci. Partendo naturalmente dalla livello molto alto della nostra qualità». Ma quanto è importante la formazione in una professione basata sulla manualità? «Lo studio è basilare, teorica e pratica devono andare a braccetto: non è sempre un valore scontato in un lavoro in cui la manualità è fondamentale e in cui lo studio da solo non basta. Proprio questo è il valore aggiunto che vogliamo dare alle nostre lezioni torinesi».

CITTÀ DEL GUSTO | TORINO | C.SO STATI UNITI, 18/A | TEL. 011 4546 594 | TORINO@CITTADELGUSTO.IT



di Giovanni Angelucci

italianissimo VERMOUTH

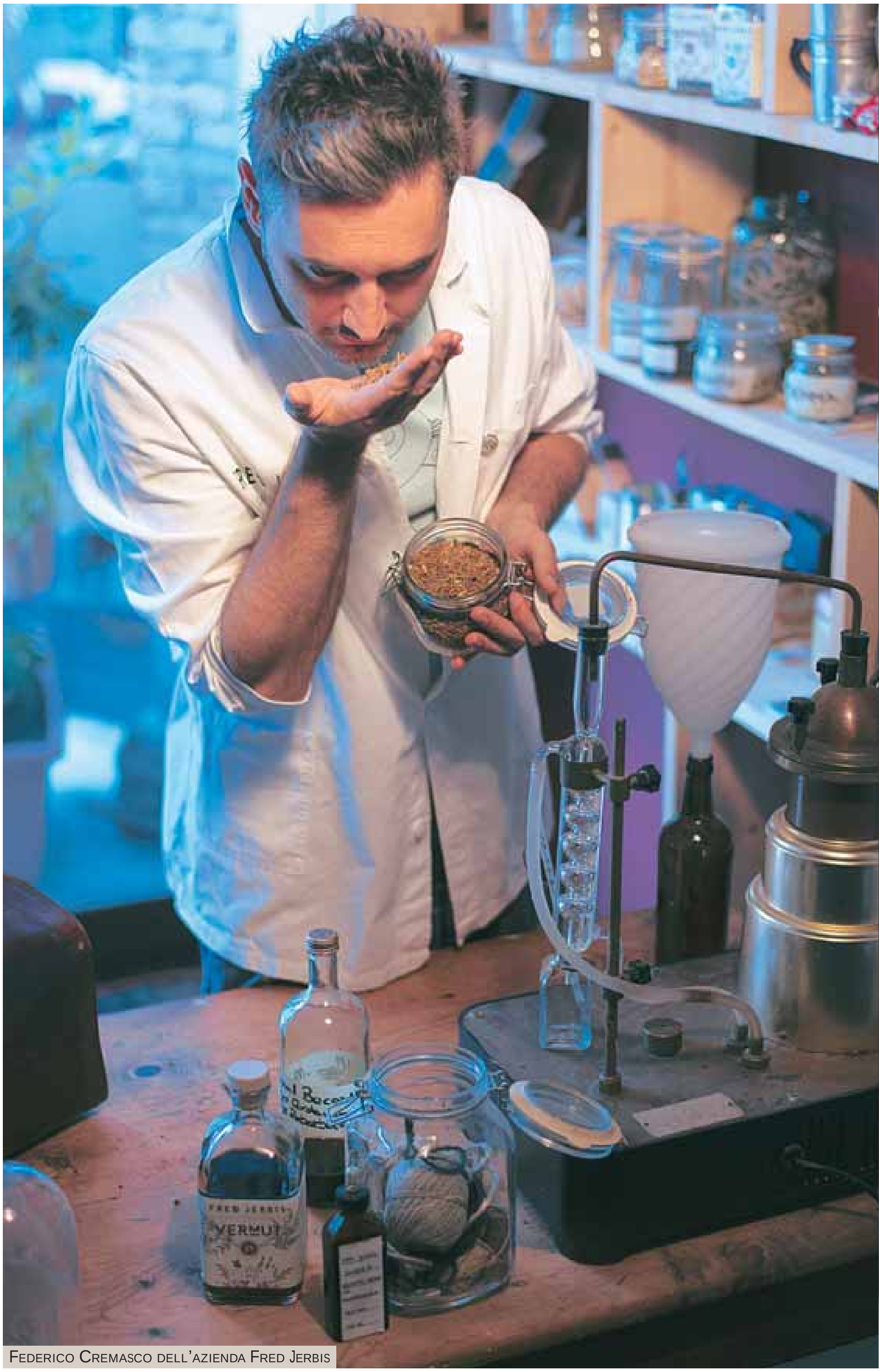


Antichi e storici ma anche moderni e alla moda, sono i Vermouth italiani tornati alla ribalta. Piccole nuove produzioni e grandi marchi storici fanno divertire barman, e appassionati in Italia e nel mondo



FOTO DI ALBERTO BLASETTI

Il Vermouth nasce a Torino nel 1786 da una ricetta di Antonio Benedetto Carpano, già allora importante produttore di elisir alcolici. All'interno della sua liquoreria creò una nuova ricetta a base di Moscato di Canelli aromatizzato con un infuso di erbe e spezie: era quello il primo Vermouth italiano. A dire il vero la tradizione di aromatizzare i vini con erbe e radici e addolcirlo con miele risale già all'epoca greca e romana: basti pensare al vino aromatizzato con assenzio che poi darà vita al liquore di matrice francese inventato a fine '700. ma torniamo a noi, in Italia dove Torino e il Piemonte tutto rappresentano l'identità più vera della produzione di Vermouth (così scritto alla maniera francese) a partire dalla fine del '700. Non ci volle molto prima che la sublime scena aristocratica torinese lo accogliesse come prodotto simbolo e le liquorerie diventassero il luogo più frequentato e diffuso della città della Mole. Nei caffè e nei salotti, l'appuntamento con il vermot (in piemontese) era anche il momento in cui discutere di politica, economia ed attualità. E fu presto un proliferare di produttori, oggi riconosciuti come gli "storici", tra cui spiccano Cora, Gancia, Martini & Rossi, Cinzano e Carpano appunto, con le loro vesti vintage in perfetto stile liberty che tutt'ora affascinano e arredano le case con un tocco di storia mai dimenticata.
La capitale sabauda era inoltre centro nevralgico per il commercio di piante officinali provenienti dalle vicine Alpi, delle spezie orientali che sbarcavano al porto di Genova e del vino che arrivava dalle colline circostanti. Il nome? Pare provenire da wermut, parola tedesca che indica proprio l'as-



Federico Cremasco dell'azienda Fred Jerbis


Negroni con Vermouth Cocchi

senzio, erba facile da reperire in campagna e quindi nient'affatto costosa. Ma cos'è il Vermouht? Una bevanda alcolica composta da almeno il 75% di vino, dolcificato e aromatizzato (fortificato) con un'infusione alcolica di varie erbe e spezie tra queste l'artemisia absinthium – o assenzio maggiore – deve sempre essere presente. Può essere bianco, rosso, rosé e non avere meno di 14,5 gradi alcolici o non meno di 18° nella versione dry. Il rosé è l'unico caso ammesso nell'enologia italiana in cui sia possibile mescolare vino rosso, solitamente aromatico, e vino bianco. Le erbe impiegate invece rimangono segrete e non è concesso chiederle.

Un patrimonio di esperienza, questo della produzione di Vermouth, che sul finire del Novecento sembra in via di estinzione: era diventato ormai un prodotto industriale senza più le peculiarità che lo avevano contraddistinto inizialmente. Con il nuovo millennio, invece, e con una nuova generazione più consapevole sia di barman che di artigiani, la scena ha preso a ripopolarsi di nuovi talenti, di novità e di attori già consolidati che hanno ritrovato una spinta propulsiva e propongono a una platea sempre più attenta, fertile e curiosa un prodotto tornato a essere artigianale e soprattutto differente nelle sue forme e nelle storie che racconta. Un fermento nuovo, intorno al Vermouth, che si osserva ormai in moltissimi bar: i mixologist hanno dato una grande mano alla sua rinascita a partire dai locali specializzati fino ai progetti ad hoc come "Esperienza Vermouth" che Fulvio Piccinino, autore de Il Vermouth di Torino e creatore del portale SapereBere, ha messo in piedi per diffonderne la cultura in tutta l'Italia.

ha collaborato Annalisa Zordan

«Da digestivo a cocktail»

In occasione di Gourmet - Expoforum Horeca Food & Beverage, che si tiene a Torino Lingotto Fiere dal 13 al 15 novembre - in collaborazione con Gambero Rosso - si parla anche di Vermouth e del suo utilizzo nella mixology. Intervistiamo Fabio Torretta di Compagnia dei Caraibi

Cos'è la Mixology?
«È una parola tutto sommato recente che deriva da mix, ovvero miscelare. E rappresenta tutto il settore che ha a che fare con il mondo dei cocktail. Oggi si chiama mixologist il barman specializzato nella preparazione dei cocktail».

In origine come veniva utilizzato il Vermouth?
«In purezza, come digestivo o come pre-pasto».

Quando nascee il primo cocktail con Vermouth?
«Uno dei primi fu il Negroni, negli anni '20, come variazione dell'Americano: il Conte Camillo Negroni chiese al barman del Caffè Casoni a Firenze una spruzzatina di gin in sostituzione del seltz nel suo Americano».

Oggi si beve più in purezza o nei cocktail?
«Prevalentemente nella miscelazione. Credo sia una tendenza dovuta a un'azione commerciale fatta in passato in un periodo di crisi del vermouth da alcuni produttori che hanno legato il prodotto al momento dell'aperitivo. Questa intuizione ha, da una parte, salvaguardato il Vermouth dandogli una nuova veste più fresca e giovanile; dall'altra ha però rischiato di cannibalizzare il prodotto stesso, tant'è che oggi ancora è raro che venga bevuto in purezza».

Meglio di niente…
«Assolutamente sì. Basta considerare che continuano a nascere nuovi vermouth e che anche i mercati esteri, USA in primis, si sono aperti e sono molto interessati a questi spirit: c'è interesse sia da parte dei barman che degli appassionati».

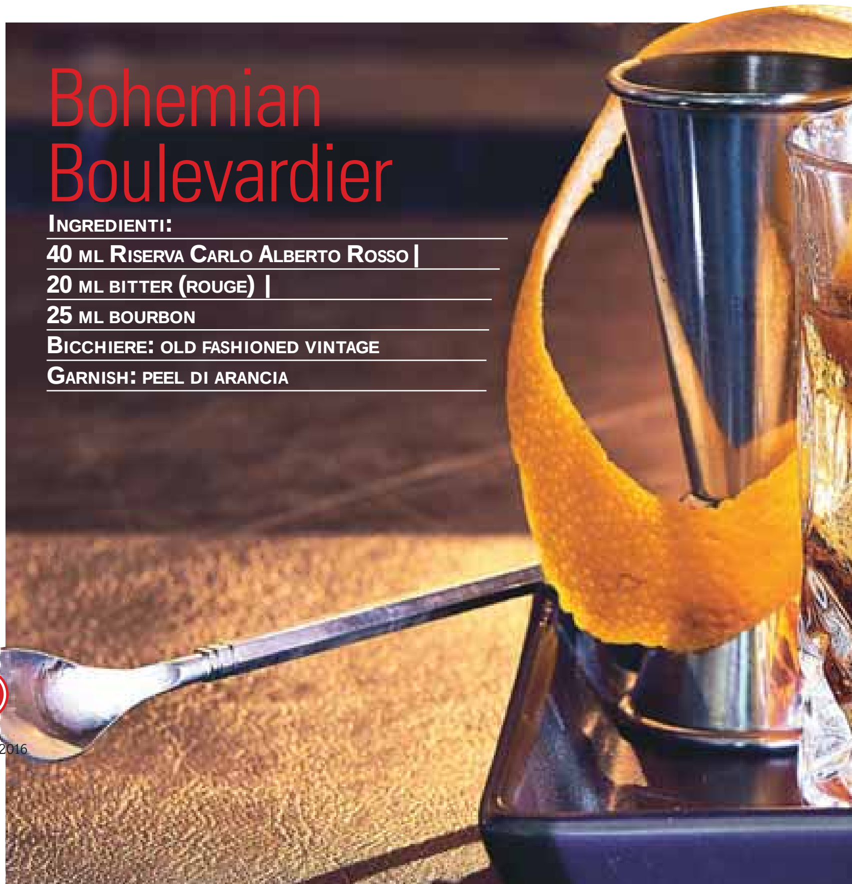
Per voi produttori, sarebbe meglio gustarlo in purezza?
«Dipende dal tipo di vermouth. Noi abbiamo il Carlo Alberto, che ben si presta alla miscelazione, e il Riserva Carlo Alberto che, nonostante sia idoneo alla mixology, lo consigliamo in purezza. È infatti un prodotto che sta in piedi da solo. In questo caso la ricetta tradizionale va a braccetto con l'utilizzo originale».

Vermouth & Mixology: gli errori da evitare?
«È un errore che vale per ogni tipo di cocktail: prendere una ricetta standard ed eseguirla senza conoscere a fondo gli ingredienti che si andranno a utilizzare. Il risultato non sarà mai un cocktail equilibrato».



Scarlet Seduction (alias Cardinale)

INGREDIENTI:
- 45 ML RISERVA CARLO ALBERTO DRY |
- 20 ML BITTER (ROUGE) |
- 20 ML LONDON DRY GIN
- BICCHIERE: OLD FASHION VINTAGE
- GARNISH: FETTINA ARANCIA



Bohemian Boulevardier

INGREDIENTI:
- 40 ML RISERVA CARLO ALBERTO ROSSO |
- 20 ML BITTER (ROUGE) |
- 25 ML BOURBON
- BICCHIERE: OLD FASHIONED VINTAGE
- GARNISH: PEEL DI ARANCIA







Vesper Lynd

(è il nome della protagonista con James Bond in Casino Royale)

Ingredienti:

- 20 ml Riserva Carlo Alberto Bianco |
- 25 ml vodka |
- 40 ml London Dry Gin
- Bicchiere: coppa cocktail vintage
- Garnish: peel limone



Le migliori etichette made in Italy

Sono una trentina le etichette made in Italy, concentrate per lo più in Piemonte, con qualche chicca "interessante" fuori regione. Mentre si attende chiarezza attorno alla definizione delle regole che caratterizzeranno la denominazione Vermouth di Torino Igp, abbiamo provato alcune delle migliori etichette

Compagnia dei Caraibi | Riserva Carlo Alberto

via Marconi, 8 | Vidracco (TO) | tel. 012579 1104 | www.riservacarloalberto.com

Nel 1837 nasce il vermouth Riserva Carlo Alberto, che si dice essere una delle ricette ideata dal cuoco di corte direttamente per il Re. A procurarsela fu il proavo di Tigre Ciliegio, fondatore di Compagnia dei Caraibi e quinto erede di una famiglia di produttori e mercanti di vini pregiati. Oggi è stata ripresa la stessa ricetta con Moscato d'Asti DOCG ed Erbaluce di Caluso DOCG, rifinita e perfezionata grazie alla maestria del guru Michele Di Carlo. Dry, bianco e rosso sono le tre versioni, quest'ultimo spicca con le sue 27 erbe e spezie che donano sentori di ciliegia, fiori di achillea, menta, frutta rossa e scorza d'arancia. Forte speziatura con una chiusura secca e lunghissima. Profondo e di gran classe.



Giulio Cocchi Spumanti | Dopo Teatro Vermouth Amaro

via Liprandi, 21 | Cocconato (At) | tel. 0141 907 083 | www.cocchi.it

Cocchi è storia, è vermouth dal 1891, è Barolo Chinato, è colui che ha riportato in auge il Vermouth italiano dopo il suo periodo d'oblio, nonché il suo apripista nel mercato italiano ed estero. Il Dopo Teatro prende il nome dalla tradizione piemontese di bere una piccola coppa di vermouth fresco accompagnato da una scorza di limone dopo aver assistito a una rappresentazione in uno dei teatri storici della capitale sabauda. Non solo storia e fascino ma anche rabarbaro, quassia, chiretta, aloe e una doppia infusione di china. L'aggiunta di Barolo Chinato al vino base ne nobilita ulteriormente il profilo, con una trama avvolgente e articolata. Da provare anche la Riserva Venaria Reale con erbe alpine e menta piemontese, affinato sei mesi in bottiglia.

Mancino Vermouth | Rosso Amaranto

Hong Kong |
tel. 342 6971 813 |
www.mancinovermouth.com

Nel 2010 uno tra i più quotati barman e consulenti della ristorazione sulla piazza creò la sua ricetta e diede vita a suoi vermouth. Decise di chiamarli come lui e ottenere il massimo. Giancarlo Mancino è un barman di origini luvane, ma si divide tra Hong Kong e il Piemonte dove produce quattro Vermouth seguendo la classicità. Tra questi il Vecchio, affinato in una botte singola di quercia italiana per un anno: l'unico nel suo genere. Ma colpisce il Rosso Amaranto ottenuto da Trebbiano di Romagna e l'infusione di 38 erbe, ampio e convincente dal primo sorso. Lascia pensare a un ricco sottobosco e a ricordi di legno. I 38 *botanicals* impiegati creano un prodotto valevole che in bocca da il meglio di sé, con una complessità che termina in una nota amara in totale armonia con l'intera bevuta.





TPTorino | Anselmo

via Belfiore, 14c |
Torino |
tel. 345 0325 377 |
www.vermouthanselmo.com

«Anselmo non è nato per fare scena. È nato per fare Vermouth». Questa è la convinzione alle spalle della rinascita dell'Anselmo. Questa è l'idea chiara di giovani torinesi che hanno voluto riportare la produzione di Vermouth nel centro di Torino. Qui viene realizzato un rosso dal sapore più dolce che amaro, riconducibile all'idea comune di vermouth. Pieno e denso, è particolarmente fresco e agrumato, molto morbido e di facile beva. Un Vermouth dinamico e fruibile che non stanca. Al naso richiama il basilico e la menta, in bocca è dolce, con un'acidità delicata che gli fa da contrappunto e la sensazione amara è ben costruita a chiudere con lode. Avvicinatevi anche al Riserva: bevetelo liscio, dopocena.



Dogliotti | 18/70

via F.lli Vicari, 70 |
Castagnole delle Lanze (AT) |
tel. 014187 8153 |
www.dogliotti1870.com

Rincuora conoscere famiglie dedite allo stesso lavoro da più di un secolo. La cantina Dogliotti iniziò nel 1870 a produrre Moscato nel comune di Castiglione Tinella e oggi Ivan, Matteo ed Erik rappresentano la quarta generazione a cura dell'azienda. L'enologo è Erik, colui che ha deciso di rilanciare un vermouth moderno ma seguendo la ricetta originale. Nel 18/70 bianco il vino base è Moscato d'Asti Docg al 100% con residuo zuccherino naturale, la nota aromatica del vitigno è lampante e gradevole. In bocca si annuncia con decisa dolcezza, chiudendo nel finale con un appunto acido persistente che continua in alternanza all'amaro pacato e piacevolissimo. Giovani, bravi e promettenti.

Antica Casa Vinicola Scarpa | Vermouth di Torino

via Montegrappa, 6 |
Nizza Monferrato (AT) |
tel. 0141 721 331 |
www.scarpavini.it

Storica azienda vinicola di Nizza Monferrato che affianca ai suoi vini la produzione di due Vermouth classici, rosso e bianco. Dopo una pausa iniziata negli anni Settanta, oggi l'autorevole marchio Scarpa realizza il Vermouth (rosso) di Torino caratterizzato da un ampio naso dove spiccano coriandolo, cardamomo e sambuco. In bocca, decise le note delle spezie riconducono al vino Moscato (impiegato al 30% come la più antica tradizione del Vermouth vuole) e Trebbiano (70%). Fine ed elegante ricorda il chinotto che continua a persistere durante la bevuta piacevole, mai sbilanciata. Richiama la frutta secca, la noce e la mandorla soprattutto. La bocca è fine, equilibrata e corposa.



Oscar 697 | Extra Dry

Milano |
tel. 347 165 8406 |
www.oscar697.com

Solo una bella coppia come l'esperto di spirits Stefano Di Dio e il bartender romano Oscar Quagliarini poteva concepire e partorire l'Oscar 697, appena tre anni fa. Più che una linea produttiva è un vero e proprio *concept*, fresco e dinamico, che vuole affermarsi con un'identità giovane e fuori dagli schemi. Tre interessanti proposte tra cui l'Extra Dry, il capo di tutti i vermouth in miscelazione, un innovativo prodotto creato per chi non si accontenta, a partire dai mixologist amanti del Martini Cocktail. La forte presenza di finocchio selvatico, rosa canina e pomodoro verde lo rende accattivante insieme al grado zuccherino pari a 2,5%, dunque più secco rispetto alla norma ma estremamente aromatico.





Antica Distilleria Quaglia | Vermouth del Professore

v.le Europa, 3 |
Castelnuovo Don Bosco (AT) |
tel. 011 9876 159 |
www.distilleriaquaglia.it

Carlo Quaglia incarna l'ultima generazione dell'omonima famiglia piemontese di distillatori fin dal 1890 a Castelnuovo Don Bosco. Insieme all'appassionato vermuttiere Federico Ricatto e i ragazzi del Jerry Thomas Speakeasy di Roma, ha prodotto un Vermouth a cui è affidato il compito di riappropriarsi del suo ruolo, quello dell'aperitivo. Color giallo ambrato, comunica attraverso sensazioni di assenzio, di amaro e erba secca. Chiari i profumi di pera e mela, le *nuance* chinate e di ginger sono bilanciate dallo zucchero di canna puro. Piacevolissima beva, è un Vermouth non convenzionale e affascinante. Giustamente amaro e perfetto per presenziare a un aperitivo che si rispetti.



F.lli Branca Distillerie | Carpano Antica Formula

via Broletto, 35 |
Milano | tel. 02 85131
www.carpano.com

Il Vermouth Carpano compie 230 anni. Re Carpano, come lo aveva ribattezzato Armando Testa nella sua campagna pubblicitaria, è oggi della Fratelli Branca Distillerie che negli anni ha mantenuto inalterata la ricetta del Vermouth Antica Formula. Stile antico su bottiglie numerate e in quantità limitata. Presenti sentori di malto, frutta secca, dattero, frutta sotto spirito, tabacco. Il bouquet di vaniglia si accompagna alle note di spezie, di agrumi, di mandorle e chiodi di garofano. In bocca è grasso e oleoso, avvolgente e dalla forte balsamicità che dona freschezza e sfumature mentolate. Il gusto rotondo, ricco e vanigliato, riprende la nota olfattiva richiamando in mente le fave di cacao e lo zafferano. Bere storia non è da tutti i giorni.

Antica Distilleria Quaglia | Vermouth Berto

v.le Europa, 3 |
Castelnuovo Don Bosco (At) |
tel. 011 9876 159 |
www.distilleriaquaglia.it

I Berto (Rosso e Bianco) nascono dalla condivisione dei saperi della Distilleria Quaglia e di Federico Ricatto, artigiano che ha dedicato al Vermouth passione e vita. Il Ross da Travaj vuole far parte dei classici e vive di lenta maturazione in vasche di acciaio fino ad acquistare un colore granato con riflessi ambrati. All'olfatto la nota vinosa è netta, gradevolmente accompagnata da sentori balsamici, medicinali e affiorano profumi di salvia, rosmarino e agrumi. La bevuta è lunga e appagante, il Berto è semplice e rappresenta con estrema facilità la natura dei vini piemontesi. Non stanca e invita al sorso successivo.





Contratto | Vermouth Bianco

via G. B. Giuliani, 56 |
Canelli (AT) |
tel. 0141 823 349 |
www.contratto.it

Fondata da Giuseppe Contratto nel 1867, è conosciuta come la prima azienda produttrice di vini spumanti in Italia con il suo Contratto Extra Brut datato 1919. Siamo a Canelli, nel cuore della denominazione del Moscato in cui la ricetta originale del Vermouth contava ben cinquanta erbe naturali, spezie, radici e semi. L'antica ricetta segreta (si conoscono soltanto alcuni degli aromi) è oggi riutilizzata e si ottiene un bianco dal naso particolarmente floreale dove spiccano le note di anice, ginepro, nocciola, amarena, salvia e limone. In bocca è caldo e avvolgente con un'acidità media e una nota mandorlata accentuata e duratura.

Distilleria Bordiga | Mulassano

via Valle Maira, 98 | Cuneo |
tel. 0171 611 091 |
www.caffemulassano.com

Un pezzo di storia che continua a vivere sotto i portici torinesi. Dal 1907, quando Amilcare Mulassano aprì l'omonimo caffè in Piazza Castello, questo Vermouth non è mai uscito dalle mura del locale. Soltanto la Velier ci è riuscita e da quest'anno si occupa della sua valorizzazione. Fatale fu l'incontro tra Amilcare e il proprietario di un altro storico caffè della città sabauda, Pietro Bordiga, da cui nacque il Vermouth Mulassano. La ricetta originale ha subito minime variazioni nel corso degli anni, se non le proporzioni degli infusi per avere un prodotto più fruibile nell'attualità. Il Rosso presenta un'aromaticità spiccata tendente al dolce, rievoca la salvia, la vaniglia e la crema pasticcera. È delicato, in bocca entra con una nota agrumata; successivamente la china scalda il sorso e la genziana chiude con un amaro equilibrato invitante.

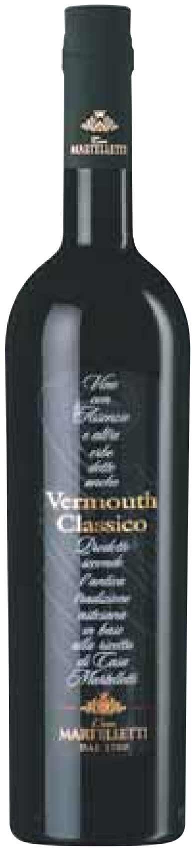


Toso | Vermouth Gamondi Bianco

via Statale, 3 |
Cossano Belbo (CN) |
tel. 0141 837 89 |
www.toso.it

La Gamondi era un'importante casa produttrice di liquori fondata nel 1890 ad Acqui Terme. Oggi il marchio Gamondi è di proprietà della Toso S.p.A., storica azienda vinicola piemontese della Valle del Belbo, zona in cui il Moscato diventa il vitigno più amato e rappresentativo. L'artemisia coltivata in Piemonte è l'elemento distintivo e al naso si palesa con freschezza coadiuvata dagli spiccati sentori di fiori di sambuco e melone. Il profumo aromatico è intenso e anche la vaniglia è ben percepibile. La componente amara è ben bilanciata e poco persistente; a conclusione dell'assaggio la bocca rimane pulita e di tanto in tanto riaffiorano sensazioni amaricanti gradevoli.





Perlino S.p.A. | Vermouth Classico Casa Martelletti

loc. Valgera, 94 |
Asti |
tel. 0141 446 811 |
www.perlino.com

Era sede di un'antica farmacia risalente al 1700 dove pare sia nata la ricetta originale di questo vermouth. Oggi è Casa Martelletti, a Cocconato d'Asti, e anche la ricetta è rimasta quella di allora. Ventisei erbe e spezie tra cui le sommità fiorite di artemisia coltivate in Val d'Aosta o le bucce di arance amare, e ancora china, mirra, genziana, rabarbaro, aloe, cannella e zafferano. I lunghi tempi delle infusioni separate donano un naso affascinante che colpisce con note di torba, di incenso e di affumicato. Nette anche le *nuance* di buccia di arancia amara e vaniglia che si rincontrano in bocca con note prevalentemente dolci e persistenti.



Le spezie dell'azienda Contratto



Drapò | Turin Vermouth

s.da del Cascinotto, 130 | Torino | tel. 011 2079 990 | www.turin-vermouth.com

In dialetto piemontese il Drapò indica il drappo, cioè la bandiera sabauda, storia e territorio che il moderno alchimista Giovanni Negro ha voluto riproporre dal 2013 con la sua linea Rosso, Bianco, Dry e Gran Riserva. Nonostante si occupi di altro nella vita, la passione e l'amore verso l'arte dell'erboristeria gli hanno permesso di ottenere un prodotto che rappresenta a pieno l'origine del Vermouth, un vessillo dalla forte identità, simbolo della città sabauda. Il rosso è decisamente fruttato e floreale, la polpa di frutta rossa si alterna a quella fresca dei fiori bianchi e della rosa. Un vino di carattere che al gusto appare come il classico vermouth dalla tendenza amara, ma ben dosata e persistente. La lieve speziatura chiude in modo lieve e soddisfacente.

Fred Jerbis | Vermut 25

via Valcellina, 6a | Spilimbergo (PN) | tel. 340 7581 743 | www.fredjerbis.com

Fred (Federico Cremasco – l'inventore – per gli amici) Jerbis (erbe in friulano) è una squadra composta da un aromatiere, un liquorista, un erborista per le essenze, un distillatore. Dalla zona collinare delle Prealpi friulane nasce un Vermouth audace composto da 25 botaniche (tre diverse tipologie di assenzio e due di arancio) e prodotto con il Verduzzo del Collio. All'olfatto si rintracciano note marsalate provenienti dall'invecchiamento del vino per quasi un anno, e successivamente fanno il loro ingresso la ciliegia e la scorza d'arancia. La macerazione della radice di genziana e della corteccia di china caratterizzano l'amaro; l'angelica si occupa della morbidezza e la giusta unione delle parti danno l'equilibrata persistenza.





Pure Sardinia | Vero Vermouth di Sardegna

via Morandi, 2 | Sassari | tel. 393 9835 425 | www.puresardinia.eu

Di questa eccellente realtà sarda avevamo già parlato in merito al Solo Wild Gin, prodotto rappresentando a pieno l'identità sarda. Lo stesso vale per il vermouth ottenuto da Vernaccia di Oristano affinata dieci anni in botti di castagno e da botaniche spontanee dell'isola come timo, elicriso, mirto e salvia, in infusione per trenta giorni. Fragranti i profumi del vitigno autoctono coadiuvati da aromi di miele, frutta fresca e china; in bocca è agrumato e bilanciato dalla nota acida che accompagna la speziatura e i richiami di frutta secca. All'altezza degli storici piemontesi.



LE MANZANE®
to be happy
MILLESIMO
2015
20·10
WHY?
WARUM?
PERCHÉ?
LE MANZANE
LE MANZANE®
20·10
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
MILLESIMO
2015
20·10
WHY?
www.lemanzane.com



Il Vicentino, terra di grandi prelibatezze.

Qui nascono capolavori del gusto assolutamente unici come il formaggio Asiago Dop, morbido e delicato nella variante 'fresco' oppure dal sapore forte e deciso quando 'stagionato', come il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop o la Soprèssa Vicentina Dop, delicata armonia di sapori che si presta perfettamente come accompagnamento ideale per ogni piatto. In queste terre germogliano perle di stagione quali il Radicchio Rosso di Asigliano, dalla consistenza croccante e dal tipico sapore amarognolo, il Broccolo Fiolaro di Creazzo, inimitabile ortaggio ricordato anche dal poeta Goethe nel suo viaggio italiano, il Broccolo di Bassano, le Patate di montagna e quelle di pianura, da gustare con l'eccellente Olio Extravergine di Oliva delle colline di questa fertile provincia. Qui crescono anche il Mais Marano dal caratteristico colore arancio intenso da cui si ottiene una polenta morbida e saporita, ideale accompagnamento al Bacalà alla Vicentina e il Riso di Grumolo delle Abbadesse, i cui minuscoli chicchi sono garanzia di prelibatezza per ogni risotto. Da questa provincia, che conta sei zone Doc, si originano vini unici come il Lessini Durello, il Tai Rosso dei Colli Berici, o meraviglie di dolcezza come il Torcolato di Breganze, il Recioto e il Vin Santo di Gambellara, compagni eccezionali per il dessert: ancor più sublimi se degustati in accompagnamento ai dolci della tradizione locale e l'immancabile Grappa, altro grande vanto di un territorio che non pone limiti all'eccellenza dei suoi prodotti.

Il Vicentino, una deliziosa esperi za.
Vi invitiamo a provare i nostri pro tti.

madeinVicenza

www.madeinvicenza.it

Camera di Commercio Vicenza

CARATTIEPOLETTO ADV

di Stefano Polacchi
foto di Alberto Blasetti



D'Addezio «IL PILASTRO DELLA MIXOLOGY»

Massimo D'Addezio, barman di tendenza e talent della trasmissione Spirits su Gambero Rosso Channel, ci racconta l'evoluzione del Vermouth e ci parla delle novità per il futuro. Alla fine, più che in ogni altra situazione del food&beverage, sembra proprio che la tendenza sia un ritorno al passato, in grande stile. «Devo dire che è stata proprio la Martini & Rossi, insieme al barman Mauro Lotti, nei primi 2000, a dare un vero e proprio scossone al modo di bere nel mondo, non solo in Italia, infrangendo un tabù della mixology e scoprendo l'uovo di Colombo: shakerare l'Americano, cocktail a base di bitter e Vermouth».

Ma perché questo grande ritorno del Vermouth?

«La mia opinione, personale e fortissima, è che il Vermouth sia una sorta di vero pilastro in un buon cocktail… In ogni caso, è da qualche anno che questo liquore vive una nuova primavera. Ora c'è una vera e propria operazione concertata, anche a livello internazionale, sul Vermouth. Tutto nasce dalla riscoperta dei grandi classici della mixology, agli inizi del 2000: a partire da Londra, New York e New Orleans dove i barman hanno rimesso testa e corpo alla ricerca delle radici del nostro mestiere con la grande voglia di tornare a capire quali e cosa fossero le origini. Una cosa smile accadde a fine '800, quando i barman americani ci fecero capire quali fossero le potenzialità di questo nuovo vino aromatizzato made in Italy che noi però bevevamo solo liscio, a mo' di rosolio. Cominciarono a mischiarlo ad esempio col whisky che non era proprio il distillato pulito che abbiamo oggi. Quando gli americani incontrarono i Vermouth, allora era rosso, e lo miscelarono col whisky, nacque il Manhattan: a base di whisky di segale, Vermouth rosso e angostura. Ciliegina compresa. Così nacque anche il Rob Roy, sempre a base di Vermouth rosso con whisky scozzese. Il Manhattan nella sua evoluzione gustativa sarà il papa del moderno Martini: prima vede la luce il Martinez (che univa l'Old Tom Gin al Vermouth Rosso con Bitter-Angostura e Maraschino) sostituendo la durezza del whisky americano con l'anglosassone gin, distillato che a inizi '900 ha ha molta fortuna. Poi, nel 1950, sparisce il bitter e il Vermouth rosso viene sostituito dal dry bianco: ecco il moderno cocktail Martini. Protagonista sempre il Vermouth, che anch'esso cambia

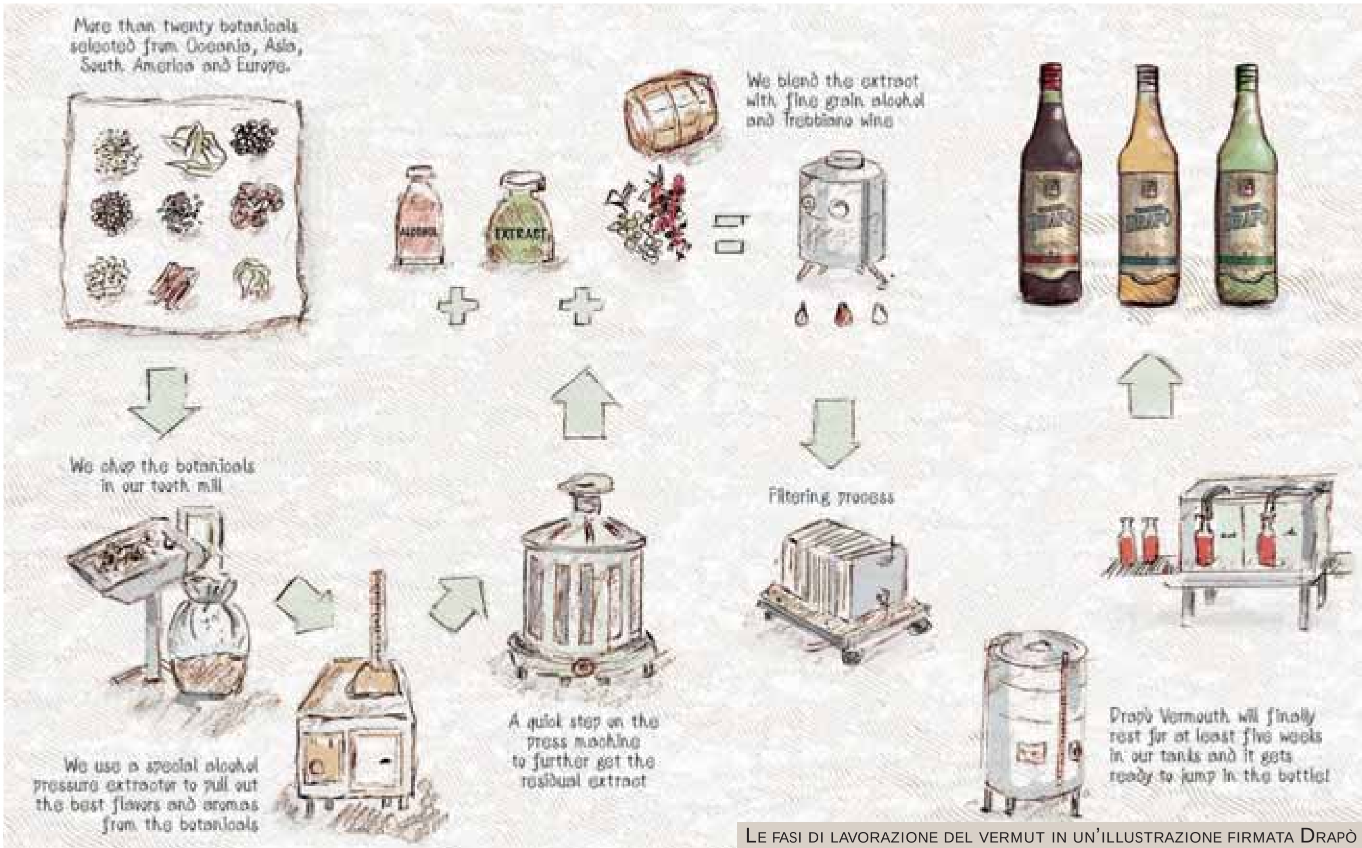


negli anni: dall'originario dal primo Carpano ricco di caramello e vaniglia, diventando più secco (senza caramello) e meno dolce».

Perché col boom economico si assiste al declino del Vermouth?
Negli anni '70-'90 c'è stato un annebbiamento della percezione del Vermouth: la miscelazione si orienta più verso cocktail come caipirinha o moijto. E allo stesso tempo anche il Vermouth diventa più standard e industriale. È con il nuovo millennio che rinasce la richiesta di Vermouth e allo stesso tempo l'offerta di grandi Vermouth estremamente variegati. Per esempio: Anselmo riscopre una ricetta dei primi del '900 (con l'aiuto di appassionati del settore); la Martini & Rossi allo scoccare dei 150 anni ha tirato fuori il Gran Lusso in edizione limitata (non c'è più) che era fantastico, ispirato alle ricette di fine '800 ricche di zuccheri naturali da uve moscato che non si usavano più; Martelletti col suo Vermouth Classico fortemente caratterizzato dall'assenzio; o il Vermouth Oscar 697 che nasce dalla collaborazione di Oscar Quagliarini – grande barman e conoscitore di spezie – con Stefano Di Dio che è un giovane produttore piemontese…»

Nella miscelazione, oggi che abbiamo liquori più di qualità, c'è qualcosa di diverso?
«In realtà si è tornati allo spirito delle origini. E nonostante siano migliorati molto sia i Vermouth sia i distillati, paradossalmente siamo tornati alla vecchia scuola: ritorno all'antico. Questa è la novità. Negli ultimi anni non c'è grossa innovazione: mentre ci sono sviluppi importanti sul fronte delle etichette. Venticinque anni fa, quando ho iniziato a miscelare, il Negroni era considerato un cocktail da discoteca, per sballarsi; il Negroni non lo chiedeva più nessuno. Oggi se vuoi fare il figo devi chiedere Manhattan o Negroni e le loro varianti: sempre base Vermouth, magari cambiando whisky o gin con altri spirits. Ad esempio, provando tequila o mezcal al posto dei classici distillati.

Il futuro del Vermouth?
Di Vermouth, oggi, ce n'è di tutti i gusti, ma il mercato ha riportato in auge la caratteristica delle origini: una importante parte zuccherina. E si riscopre il vecchio vino aromatizzato dei romani, tanto che si torna a berlo anche assoluto, o con un po' di acqua tonica: come ha fatto la Martini & Rossi con Rubino & Tonic».



Le fasi di lavorazione del vermut in un'illustrazione firmata Drapò

ha collaborato Sara Bonamini



pizza SUPER STAR

Sempre più alla pari con i grandi chef, sempre più attivi sul fronte innovazione e creatività, sempre più consapevoli: i nuovi pizzaioli riscattano una tradizione italianissima e la portano a livelli di qualità molto alti. Oggi la linea di distinzione con la cucina è flebile e sempre più fornelli e forni a legna dialogano e camminano insieme


Gambero Rosso
2017
30 ANNI
pizzerie d'Italia
pizzerie d'Italia 2017 del Gambero Rosso

Era emergenza pizzaioli: lo scrivevamo quattro anni fa nell'introduzione della prima guida dedicata al mondo della pizzeria. Si fotografava un comparto in grado di reggere l'urto della crisi in termini di consumo, ma una profonda mancanza di giovani che volessero intraprendere la professione, il mestiere del pizzaiolo veniva ancora considerato di serie B, di certo non all'altezza di quello quel cuoco. Quattro anni di guida, di tam tam mediatico e culturale e il mondo cambia, totalmente: la pizza continua inarrestabile la sua corsa verso la qualità, fa status, è terreno di ricerca, di sperimentazione. È un continuo fiorire di giovani decisi a bruciare le tappe, basti pensare che in Pizzerie d'Italia 2017 – la nuova edizione della guida del Gambero Rosso appena presentata – ci sono ben due pizzaioli emergenti, Alberto Pagliani di Trento e Francesco (Ciccio) Vitiello di Tuoro (Caserta) mentre appena due anni fa si faceva fatica a trovarne uno. La pizza rincorre e si avvicina alla cucina e il pizzaiolo inizia finalmente a essere preso in considerazione nel mondo della gastronomia di alto livello. I maestri della tonda spopolano ai congressi di enogastronomia, vengono chiamati al pari di grandi cuochi a prendere parte a iniziative importanti e istituzionali (vedi il coinvolgimento di alcuni pizzaioli nel gruppo di lavoro per i forum sulla cucina italiana previsti dal Food Act, iniziativa promossa dal Ministero delle Politiche Agricole). Già, perché finalmente pizza e cucina si avvicinano, si incontrano, si confrontano. Fra un grande pizzaiolo e un grande cuoco non ci sono più differenze: si siedono allo stesso tavolo e si scambiano esperienze, tecniche e ricette. Nascono eventi, collaborazioni virtuose, iniziative che giovano al mondo della ristorazione e alla cultura gastronomica italiana, finalmente.
Grandi cuochi erano finiti sul menu



Francesco e Salvatore Salvo


PIAC
EVOLE
FOL
LIA
AMARO 33
Allo Zenzero
Affinato in Barrique
Andrea Da Ponte
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
AMARO
33
Allo Zenzero
www.amaro33.com

di una pizzeria campana già nel 2012, quando con le famose Stellate i fratelli Salvo lasciavano spazio a ricette e accostamenti d'autore sulle loro pizze. Da quella firmata da Gennaro Esposito con pomodorino di Corbara, cipollotto nocerino, caciocavallo, pancetta artigianale di nero casertano e origano di montagna, alla nuova ai sei pomodori con Salvatore Bianco del ristorante Il Comandante. Fino all'ultimo incontro, che risale ormai a qualche tempo fa, con i Cerea: «loro ci hanno dato l'idea di mettere il baccalà, in diverse versioni, sulle nostre tonde – racconta Francesco Salvo – Il mondo e il settore in cui lavoriamo è il più trasversale che esiste, il più democratico. Si possono incontrare territori diversi, da nord a sud, realtà e competenze differenti», spiega il pizzaiolo di San Giorgio a Cremano. L'avvicinamento al mondo della cucina per i fratelli Salvo è stato naturale, spontaneo quanto necessario: «È importante apprendere le tecniche giuste se si desidera esprimere un concetto, l'idea di un piatto costruito sulla pizza». Partendo da qui, Francesco ha seguito la stessa strada anche sul fronte sala e vino, spingendo il suo staff a fare stage in grandi ristoranti e avvalendosi della consulenza di un esperto per la proposta dei vini «che – ribadisce – deve essere all'altezza».
Il numero degli aspiranti pizzaioli continua a crescere e il settore pizza mira a migliorare la qualità del prodotto, ma per Francesco c'è ancora qualcosa che non funziona sul fronte delle aspettative del cliente e delle idee dei gastronomi: sono troppo ancorate – per i fratelli Salvo – al tradizionale prodotto pizza e alla figura classica del pizzaiolo. «Ma così non si rispetta tutto il valore aggiunto dell'esperienza che si fa in pizzeria nel suo complesso, dalle proposte del beverage fino all'efficienza del servizio». Dubbi e aspetti in ombra ce ne sono. La cura degli aspetti collaterali al prodotto pizza in sé fa spesso la diffe-



Franco Pepe


TRENTINO
TANTE PROPOSTE, UNA SCELTA
VINI ROSSI DEL TRENTINO
TEROLDEGO ROTALIANO DOC
Castel Firmian
CASTEL FIRMIAN
TEROLDEGO ROTALIANO
D.O.C.
MEZZACORONA
SCEGLIERE UN VINO
È SCEGLIERE UNA STORIA DI UOMINI E DI NATURA.
Rocce che danno forma al terreno, fiumi che lentamente modellano le rocce e uomini che lavorano la terra con passione. **Teroldego Rotaliano Castel Firmian** racconta una storia autentica come la terra da cui nasce, profumato e composto come un giardino di viti custodito con devozione.
BEVI RESPONSABILMENTE
Dalla Piana Rotaliana
ai migliori ristoranti ed enoteche.
www.mezzacorona.it
CASTEL FIRMIAN
TRENTINO DOC

renza, esattamente come al ristorante. Ma al contrario di cosa accade in un ristorante, la pizza in quanto tale basta spesso da sé a definire un'esperienza gastronomica: sia per i tempi più brevi del pasto, sia per un nostro riferimento culturale sulla centralità – in pizzeria – del pizzaiolo. Eppure, oggi i giovani pizzaioli fanno sempre più spesso squadra sia dietro che davanti al forno, proprio come gli chef in cucina.

«I giovani che si vogliono avvicinare al mondo della pizza sono tantissimi – spiega Franco Pepe, patron del locale di Caiazzo che porta il suo nome – La maggior parte di loro è affascinata dalla figura mediatica del pizzaiolo, un po' come accade per gli chef. Ma sono davvero pochi quelli che capiscono e accettano l'importanza di un percorso lungo e difficile per arrivare a realizzare una buona pizza, ma soprattutto per essere preparati a ciò che richiede la clientela». Franco non ha dubbi: a un pizzaiolo moderno non basta più essere un bravo artigiano, deve avere un'attenta conoscenza della materia prima, deve sapere tutto del prodotto che porta in tavola. «È il percorso che sto facendo io. Con il sostegno e la consulenza dei professionisti giusti, si può fare ricerca, si possono far rinascere prodotti antichi e scomparsi, si può servire una ricetta davvero sana». Concetti e intenti che trovano una buona espressione nel grande lavoro che ha portato Franco e il dottor Vincenzo Coppola a dar nuova vita al pomodoro riccio, prodotto saporitissimo dell'Alto Casertano ricco di polifenoli. Franco Pepe crede fortemente che la strada da fare nel campo della formazione dei giovani nel settore pizzeria sia ancora tanta. «Servono percorsi formativi certificati, scuole riconosciute che seguano i tempi e i programmi didattici necessari per la formazione reale di un professionista moderno. È questa l'ottica con cui si deve guardare alla crescita del nostro settore. Quella che ci ha consentito di essere al punto in cui siamo: al pari di grandi chef di fama internazionale».





I due giovani pizzaioli emergenti: Ciccio Vitiello di Casa Vitiello a Caserta e Alberto Pagliani (Da Albert) di Trento

Marzia Buzzanca. Il futuro è rosa

Con il suo Percorsi di gusto, a L'Aquila, Marzia Buzzanca è la prima donna ad aggiudicarsi i Tre Spicchi nella guida del Gambero Rosso



Quello della pizza è un mondo molto maschile. Come si vive, da donna, davanti al forno?

«La mia prima sensazione è sempre un'emozione forte. Riesco a svagarmi, a rilassarmi e a pensare a me e al mio piacere per la cucina. Quando mi chiedono: ma come fai a fare questo lavoro così faticoso? Beh, per me non è una fatica, è un piacere. Qui faccio tutto io: credo che la donna abbia un lato femminile, passionale, che le dà sia una maggiore resistenza, sia un tocco di dolcezza che riesce a trasmettere passionalità in ciò che fa. Un aspetto femminile che ritrovo anche in molti colleghi uomini: ed è positivo. Così come trovo il pregiudizio che l'essere donna sia un handicap, tanto che in diversi non credono che faccia tutto io. Il mio è un lavoro molto scandito dai tempi di lavorazione necessari: alla fine del servizio rinfresco la madre e la estrapolo per il giorno dopo. La mattina alle 10.30 prendo la madre piccola, la rinfresco e la faccio lievitare per 3 ore… Si fanno le palline e si lasciano lievitare fino alle 18. Allora le spiano in teglia e lascio ancora a lievitare fino alle 20. Inizia il servizio – si fanno le pizze – e a mezzanotte si ricomincia… la vita è scandita dalla mia pizza. E per me è un piacere.

Tu credi che ci possa essere una via rosa alla pizza?

«Sì, spesso ricevo richieste di donne che vogliono venire a imparare. Anche Viviana Varese ha iniziato come pizzaiola. Poi, ripeto, siamo già abituate, anche culturalmente, ad accudire e a far crescere… La via gourmet, poi, lascia anche molto spazio alla fantasia e alla creatività».

Quindi la pizza, rispetto alla cucina, è anche un campo di maggior libertà creativa per una donna?

«Sicuramente, la pizza forse ha un ambito di libertà maggiore. Ma credo comunque che nella cucina in generale ci sia una presenza sempre in crescita di donne sul fronte creativo anche molto estremo».

Percorsi di Gusto | L'Aquila | via della Croce Rossa, 40 | tel. 0862 411429 | percorsidigusto.com





Modena
e
Reggio Emilia:
ARTE,
LAMBRUSCO,
BELLA LA VITA!
C'è qualcosa che ci spinge ad amare la terra d'origine, non si eredita ma si consegue: è una decisione e non c'entrano solo la storia e la tradizione, il passato o la geografia, la memoria o la fede. L'origine è anche destino.
Mai cesseremo di essere protagonisti se saremo fedeli al destino che ci siamo dati.
BEVI RESPONSABILMENTE
CONSORZIO MARCHIO STORICO DEI LAMBRUSCHI MODENESI
www.lambrusco.net
LAMBRUSCO
CONSORZIO VINI REGGIANI REGGIO EMILIA
www.vinireggiani.it
www.enzopancaldi.it - Ph: Carlo Guttadauro, Archivio www.lambrusco.net

TRE SPICCHI

PIZZA NAPOLETANA

Perbacco | La Morra (CN)
Montegrigna By Tric Trac | Legnano (MI)
Enosteria Lipen | Triuggio (MB)
'O Scugnizzo | Arezzo
Santarpia | Firenze
Sud | Firenze
Kambusa | Massarosa (LU)
Palazzo Pretorio | Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Mamma Rosa | Ortezzano (FM)
Pizzeria Spirito Divino | Montefalco (PG)
Pepe In Grani | Caiazzo (CE)
I Masanielli | Caserta
50 Kalò | Napoli
Da Attilio alla Pignasecca | Napoli
La Notizia | Napoli
La Notizia | Napoli
Sorbillo | Napoli
Starita | Napoli
Villa Giovanna | Ottaviano (NA)
Era Ora | Palma Campania (NA)
Pizzeria Salvo da Tre Generazioni | San Giorgio a Cremano (NA)

PIZZA ALL'ITALIANA

Libery Pizza & Artigianal Beer | Torino
Piccola Piedigrotta | Reggio Emilia
La Gatta Mangiona | Roma
Pro Loco Dol | Roma
Pro Loco Pinciano | Roma
Sforno | Roma
Tonda | Roma
La Sorgente | Guardiagrele (CH)
La Braciera | Palermo
Framento | Cagliari

PIZZA A DEGUSTAZIONE

Gusto Madre | Alba (CN)
Gusto Divino | Saluzzo
Terra, Grani, Esplorazioni | San Mauro Torinese (TO)
Sirani | Bagnolo Mella (BS)
Dry Cocktails & Pizza | Milano
Ottocento Simply Food | Bassano del Grappa (VI)
I Tigli | San Bonifacio (VR)
Saporè Pizza e Cucina | San Martino Buon Albergo (VR)
Mediterraneo | Brugnera (PN)
'O Fiore Mio | Faenza (RA)
La Divina Pizza | Firenze
Lo Spela | Greve in Chianti (FI)
Apogeo Giovannini | Pietrasanta (LU)
Urbino dei Laghi | Urbino (PU)
La Posta | Avigliano Umbro (TR)
In Fucina | Roma
Percorsi di Gusto | L'Aquila
Guglielmo Vuolo a Eccellenze Campane | Napoli

TRE ROTELLE

Saporè Asporto | San Martino Buon Albergo (VR)
Menchetti | Arezzo
Angelo e Simonetta | Roma
Panificio Bonci | Roma
Pizzarium | Roma
La Masardona | Napoli
Pizzamore | Acri (CS)
Pizzeria Bosco | Tempio Pausania (OT)

I PREMI SPECIALI

LA MIGLIORE CARTA DEI VINI E DELLE BIRRE

Apogeo Giovannini | Pietrasanta (LU)

I MAESTRI DELL'IMPASTO

Massimiliano Prete - Gusto Divino | Saluzzo (CN)
Antonio La Marca - Era Ora | Palma Campania (NA)

I PIZZAIOLI EMERGENTI

Alberto Pagliani - Da Albert | Trento
Francesco Vitiello - Casa Vitiello | Caserta

LA MIGLIORE PIZZERIA GLUTEN FREE

La Ventola | Rosignano Marittimo (LI)

LE PIZZE DELL'ANNO

PIZZA A DEGUSTAZIONE
Da Ezio | Alano di Piave (BL)
PU'ER bianca con mozzarella fiordilatte, topinambur cotto al forno, chips e succo di cavolo nero e infuso di tè Pu'er.

PIZZA ALL'ITALIANA
La Sorgente | Guardiagrele (CH)
OMAGGIO ALLA SICILIA stracciata vaccina, tartare di tonno, pistacchio di Bronte, oliva Nocellara del Belice, capperi di Salina.

PIZZA NAPOLETANA
Oliva - da Concettina ai Tre Santi | Napoli
PIZZA AL RAGÙ NAPOLETANO ragù napoletano, ricotta di cestino, Parmigiano Reggiano 48 mesi, basilico.

PIZZA A TAGLIO
Pizzarium | Roma
Pizza con melanzane, pomodoro, cipolla, mandorle e scorza di limone a crudo.

Guida realizzata in collaborazione con

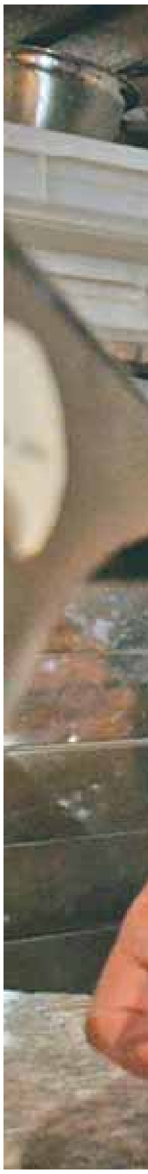
chiaretto. CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC

molinomagri LA TUA FARINA DAL 1929

La new wave dei figli d'arte



MARCO RUFINI DI PALESTRINA (ROMA)



È successo con i ristoranti, con le storiche trattorie a conduzione familiare che grazie allo studio e alla ricerca delle nuove generazioni stanno vivendo un nuovo e virtuoso corso. Oggi accade con la pizza. Che si tratti di pizzerie vere e proprie gestite dalla stessa famiglia da tanti anni o di trattorie con forno in origine dedicato agli arrosti di carne, il risultato (e la tendenza) non cambia: i giovani stravolgono ricette e impasti e il locale diventa meta prediletta di buongustai e appassionati della tonda. Angelo Rumolo è partito dalla storica pizzeria di famiglia all'interno del Castello di Caggiano. Grande passione per la ristorazione e una vocazione per la pizza che si è iniziata a far sentire forte dopo diverse esperienze in cucina, fuori casa. Poi un premio per la sua pizza speciale al carbone vegetale che ha cambiato tutto: clientela e percorso personale. Oggi a Caggiano vengono in molti, proprio per mangiare la pizza di Angelo. E lui, nonostante le allettanti sirene che gli cantano intorno, a lasciare la sua famiglia non ci pensa proprio. «Non potrei più svegliarmi all'alba per a tartufi o a funghi: i miei ospiti se li aspettano sulla pizza alla sera – racconta fiero Angelo – Qui posso esprimermi, ma soprattutto partecipare con il mio impegno, ogni giorno, ai sacrifici e il lavoro duro della mia famiglia». Angelo, che con la sua pizza di montagna in stile napoletano ha già avuto molte soddisfazioni, pensa ai nuovi progetti. Per la fine del mese spera di poter lavorare nel sua nuova locanda di montagna: pizza e cucina, bar e 4 camere per gli ospiti. La via è ormai segnata.

Inizia nel 1963, in zona Pietralata con un ristorante-pizzeria-bisteccheria, l'avventura della famiglia Rufini, che oggi grazie alla grande passione di Marco (nuova genera-



Angelo Rumolo di Caggiano (Salerno)

zione) vive un nuovo corso a Palestrina: pizza in stile romano in primo piano. «Quando ho iniziato a fare pizze, a Roma ancora si stendevano con il matterello, quello era lo stile. Poi ho iniziato a studiare, a visitare mulini, a conoscere le proprietà delle farine e degli altri ingredienti e ho cominciato a lavorare a un disco tutto mio». Un mix di farine personalizzato, impasto messo a punto dopo tante sperimentazioni, cottura corretta per una tonda che si afferma come una delle migliori della zona: per digeribilità, sapore e qualità degli ingredienti utilizzati a condire. Dai San Marzano inscatolati a mano al buonissimo fiordilatte di Agerola che finisce su quasi tutte le pizze in carta, Marco punta a contenere i prezzi: «Ovviamente senza esagerare, perché quando si fa qualità sotto una certa soglia non si può scendere – spiega Marco – Anche se noi italiani continuiamo a comprare senza batter ciglio caramelle a 80 euro il chilo e sogniamo pizza e birra a 5 euro». Nel futuro Marco si vede a Roma, a riprodurre esattamente modello e tipologia del locale di famiglia. Nel frattempo a Palestrina si continua a servire una delle tonde più buone della regione.

Grotto Pizzeria Castello | Caggiano (SA) | via Roma, 26 | tel. 320 0229 051

Casale Rufini | Palestrina (RM) | via Pedemontana km 2.200 | tel. 06 95 469 591 | www.casalerufini.it

di Gerardo Antelmo

L'Italia gastronomica, qui, è ben avanti: radicata, motivata, conosciuta. Cucina tricolore in Germania, oggi, non significa più solo tagliatelle, lasagne o parmigiana. I ristoranti italiani guidano la tendenza creativa che si fonda su scelte rigorose di ingredienti e vini. Sull'esempio di Heinz Beck, il tedesco-italiano che ha conquistato Roma



I ravioli di zucca del Gallo Nero di Amburgo

GERMANIA

Italia protagonista nelle cucine d'avanguardia

In pochi ricorderanno uno strano tragico episodio avvenuto a Stahnsdorf, vicino a Berlino, nel luglio del 2009. Un giovane cuoco tedesco nell'intento di sperimentare nella propria casa, seguendo una ricetta della scuola di cucina molecolare, un piatto "condito" con l'azoto liquido, perse entrambi le mani per l'esplosione della bomboletta del gas ad alto potere refrigerante. I media del tempo, primo fra tutti il *Berliner Morgenpost*, diedero la notizia non risparmiando una velata ironia in una Germania tutta cetrioli e kartoffeln oriented. Il paese, oggi, è cambiato: pur non dimenticando la tradizione, una schiera di chef germanici ha intrapreso la via della creatività. Il loro mito è "l'italiano" Heinz Beck, convinto sostenitore della creatività senza limite degli chef italiani, e convinto del fatto che in Germania «la cucina italiana non si deve integrare, perché è un faro e c'è tanto spazio per far incontrare ricette e ingredienti internazionali con quelli tradizionali». È passato il principio che la creatività deve partire dalla rigorosa selezione delle materie prime. E oggi, nella Germania del terzo millennio, non è raro trovare chef di origine tedesca che coltivano un orticello nel giardino di casa o nel giardino annesso al ristorante, convinti che le loro creature vegetali possano volgere in positivo il piatto. È l'effetto di una sperimentazione virtuosa che sta gradualmente trasformando gli chef tedeschi più innovatori in creatori di un nuovo modo di interpretare l'arte in cucina. Del resto, non a caso Oliver Glowig ebbe a dire dello staff di cucina del suo ristorante a Capri: «I miei ragazzi hanno imparato da me ordine e disciplina, io da loro la grande tradizione italiana».

L'amore dei tedeschi per le contaminazioni in cucina ha una data certificata da quando nelle cucine del Neugruens Koche, cinque anni fa, nacque il manifesto della contaminazione: menu incrociati, regionali e mediterranei. Si leggeva su quel manifesto: "ogni giorno creiamo menu in cui si mescola quello che è a noi familiare, con impulsi freschi. Il cibo risveglia i ricordi e ne crea di nuovi''. Era il nuovo modo tedesco di interpretare la cucina.

La strada è comunque ancora lunga se si



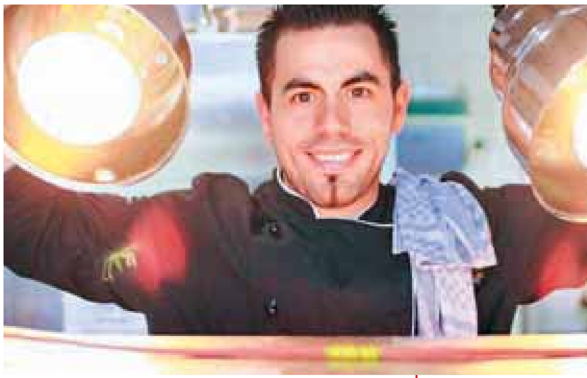
ACQUARELLO

Monaco | Müehlbaurstrasse, 36 | tel. +49 (0)894 704 848 | www.acquarello.com

Mario Gamba (*foto in alto*) è noto per le combinazioni di materie prime che riesce a fondere con una capacità impressionante. In Germania è il simbolo della creatività italiana in cucina. Mario seleziona con una cura maniacale il singolo ingrediente dando priorità a quelli di origine certificata. Il risultato è un'esplosione di sapori ogni volta diversi anche quando si assaggia lo stesso piatto. La sapiente improvvisazione è la carta che lo porta a vincere la sua personale sfida con chi degusta. L'uovo di Parisi con schiuma di Falanghina del Sannio, tartufo nero di Norcia e foglia d'oro edibile è un piatto che dimostra la grande maturità di uno chef che ben figurerebbe anche tra i grandi in Italia. Il rapporto personale in cucina-posti a sedere è altissimo: tutto a vantaggio della qualità e di un servizio encomiabile. Location arredata con gusto e carta dei vini di buon livello. Complimenti!

Il vino: Collio Ribolla Gialla 2015 | Alessio Komjanc | San Floriano del Collio (UD) | www.komjancalessio.com





RESTAURANT AUF SCHLOSS FILSECK

Uhingen | Schloss Filseck, 1 | tel. +49 (0)716 128 380 | www.schloss-filseck.de

Daniele Corona (*foto*), giovane con padre sardo e madre siciliana, è più che una promessa della cucina italiana in Germania. Dirige la cucina di un ristorante in una location fantastica: il castello di Filseck. Lo chef è il prototipo di chi sa contaminare la cucina italiana con materie prime mai testate prima: è l'esempio dell'unione di creatività-managerialità-innovazione. I caratteri decisi degli ingredienti diventano sapori eleganti nei suoi piatti grazie alla capacità di armonizzare anche le note più difficili. Il suo capolavoro è il rombo del Mediterraneo sottovuoto al naturale: le variazioni e le consistenze del cavolfiore che l'accompagnano sono l'espressione massima della creatività. In questa preparazione il tuorlo d'uovo marinato a freddo è l'esempio di come possano ben integrarsi zenzero e succo di rapa rossa. Forse c'è un eccesso di costruzione del piatto, teso a stupire. Il servizio è impeccabile, la carta dei vini da Oscar.

Il vino: Chardonnay 2013 | Bernd Huber | Malterdingen (Germania)

RISTORANTE LEONARDO

Hannover | Sophienstrasse, 6 | tel. +49 (0)511 321 033 |
www.weinstube-leonardo.de

Carmelo Berardinelli (*foto a sinistra*) ha la cucina mediterranea nel DNA. Nasce a Camerota nel Cilento, patria della Dieta Mediterranea. Donato Apicella, originario di San Bartolomeo in Galdo (Benevento) è un patron d'eccezione che non fa mancare la materia prima ideale per i grandi piatti mediterranei. Il binomio è perfetto. Leonardo non è un soltanto un ristorante italiano: è il ristorante che fa dell'autenticità il suo punto di forza. Carmelo e Donato hanno fatto storia a Hannover, perché non si sono mai arresi alle richieste dei clienti che volevano germanizzare la loro cucina: è il loro palato che ha imparato a conoscere i puliti sapori mediterranei dei piatti di Carmelo Berardinelli. Da conservare nei ricordi la spigola selvatica alle erbe mediterranee su blocco di sale: semplice e immediata, conserva il profumo inconfondibile del Tirreno. Servizio di ottimo livello, carta dei vini molto ben fornita.

Il vino: A.A. Terlaner 2015 | Cantina Terlano |
Terlano (BZ) | www.cantina-terlano.com



LUCULLUS RESTAURANT

Königstein | Hauptstrasse, 21 b | tel. +49 (0)6174 298 640 |
www.lucullus-restaurant.de

Calogero Gallo (*foto in basso*) da 15 anni gestisce con la moglie Denise Von Bienenstamm questo bel ristorante di Königstein. Il Lucullus è espressione dell'autenticità italiana con un forte richiamo alla cucina siciliana moderna. Lo spaghettone su crema di porri e carote con bottarga di tonno è di gran pregio: la fusione del dolce dei porri e delle carote con il piccante del peperoncino e lo iodato della bottarga è di notevole effetto; lo spaghettone di Gragnano, al dente, rende incredibile un piatto semplice. Stesso stile, stesso effetto per i paccheri con la 'nduja, la stracciatella di bufala e il fior di cappero fritto: generose sensazioni gustative per un piatto simbolo dell'Italia meridionale. Servizio eccellente, carta dei vini di notevole pregio.

Il vino: Amarone della Valpolicella Cl. 2010 | F.lli Farina |
Pedemonte (VR) | www.farinawines.com

considera che in molti ristoranti tedeschi innovatori le pietanze della cucina italiana spesso presentano eccessi cromatici e accessori inutili: abuso di aceto balsamico, aglio, peperoni. Ma la passione per la cucina di qualità ha ormai contagiato l'intera società e la ricerca quasi ossessiva dei prodotti "a km 0" è diventata la normalità. Il Munstermarkt di Friburgo, il più bello dei mercati di strada intorno alla imponente cattedrale, propone i prodotti della Foresta Nera, le trote di fiume, le bacche, i vini dell'area del Kaiserstuhl. Altrove le materie prime non locali, grazie a un collaudato sistema di logistica distributiva, arrivano in Germania forse più velocemente che in Italia. E così da Venos, a Francoforte, si trova probabilmente il tonno più fresco del paese. «Il cliente qui è diventato molto esigente; ha imparato a riconoscere il pesce fresco, è molto attento ai prodotti a denominazione di origine controllata e protetta come elemento di garanzia, e ormai in molti riconoscono i vini di qualità. Si focalizza l'attenzione su denominazioni di origine meno diffuse in Germania e

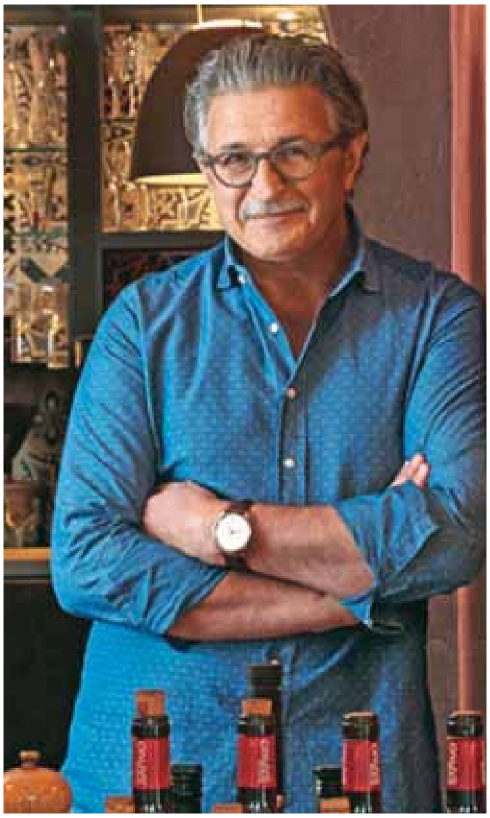


GALLO NERO RESTAURANT

Hamburg | Sierichstrasse, 46 |
tel. +49 (0)4027 092 229 |
www.gallo-nero.net

Deliziosa l'atmosfera e il cibo che rammentano l'Italia e la Sicilia, terra del patron Corrado Falco (*foto a destra*), chef oggi prestato alla sala che gestisce in maniera magistrale con attenzione alla cantina. In ogni angolo del locale si respira l'aria del vino italiano con abbondanza – forse anche troppa! – di bottiglie di Masseto delle annate e nei formati speciali più prestigiosi. Nella sua cucina mediterranea abbonda l'olio extravergine di oliva dei Monti Iblei che Corrado, insieme ad altre materie prime, importa direttamente dall'Italia. Stupisce con quanta maniacalità lui seleziona le carni che arrivano da un piccolo allevamento al pascolo brado della razza Modicana. Le carni, perfettamente frollate, sono di un colore rosso intenso e regalano aromi e sensazioni davvero speciali. Corrado è l'emblema, in quella che è definita la Venezia germanica, dell'Italia più bella in cucina. Eccezionali i ravioli con pere e salvia e il sorbetto all'olio d'oliva. Da non perdere i piatti al tartufo nero fresco.

Il vino: Nerìo Ris. 2012 |
Schola Sarmenti | Nardò (LE) |
www.scholasarmenti.it





ENOTRIA

Hagen | Emilienplats, 9 | tel. +49 (0)23 312 043 396 | www.enotria-vino.de

Dopo trenta anni nel mondo del vino, Domenico Di Paolo, presidente regionale dei sommelier tedeschi (*a destra nella foto con Pino Strazzullo*), originario di Borrello (CH), ha creato questo elegante ristorante che abbina tradizione e innovazione. Con l'aiuto dello chef campano Pino Strazzullo, offre a un pubblico particolarmente selezionato piatti di grande interesse organolettico. Si parte con il calamaretto di paranza ripieno con olive di Gaeta e provolone del monaco: meraviglioso profumo di mare, scenario olfattivo perfetto per assaporare l'oliva di Gaeta, dal gusto leggermente amaro, cui fa contrasto il provolone stagionato 24 mesi. Da applauso il pacchero con cuocc' (gallinella di mare) e pistacchi di Bronte Dop: splendido connubio tra la carne bianca della gallinella con la sapidità del pistacchio. Da non sottovalutare il maialino con crema di noci caramellate: croccante e tenero, splendido in compagnia della nota amarognola delle noci. Servizio impeccabile. Carta dei vini di notevole pregio.
Il vino: Pecorino Coste Mancini 2013 | Terre di Poggio | Poggio Fiorito (CH) | www.tdpvini.altervista.org / terre_di_poggio_vini

LEBENSLUST

Bad Homburg | Homburger Strasse, 6 | tel. +49 (0)61 729 447 133 | www.lebenslust-badhomburg.de

Fulvio Mascia, il patron di questo locale elegante e informale insieme, propone una cucina italiana *beef concept* per un pubblico enogastronomicamente maturo. La carta dei vini (800 etichette) è una delle più complete dell'area del Taunus. La cucina è impostata su una rigorosa ricerca delle materie prime nei territori di produzione: i ceci vengono da Cicerale nel Cilento, le noci verdi arrivano da Sorrento e l'agnello da piccoli allevamenti di qualità. In cucina il trentottenne Antonio Neviera, originario della provincia di Bari. La schiena d'agnello in crosta di noci verdi e pinoli è un piatto di eleganza non comune. Da Lebenslust si trovano anche un'ottima Chianina proveniente dalla Toscana e ostriche di Bretagna.
Il vino: Barbaresco Masseria 2010 | Vietti | Castiglione Falletto (CN) | www.vietti.com



diversi clienti sono disposti a cambiare le loro abitudini», spiega Claudio Mascia, manager di Venos, gastronomia di qualità in quella parte di Germania.
Contrariamente al resto d'Europa, in Germania la ristorazione italiana presenta picchi di altissima qualità. Del resto Heinz Winkler, altoatesino di lingua tedesca, è stato il più giovane a conquistare proprio in terra teutonica le Tre Stelle Michelin e oggi il suo ristorante è di certo ancora un importante punto di riferimento dell'italian cooking style. Mario Gamba a Monaco, nel suo Acquarello, mostra una buona forma avendo la capacità di innovare la cucina mantenendo l'autenticità italiana. E poi ci sono le nuove leve che in ogni parte del paese stanno emergendo: su tutti il giovane Daniele Corona, chef a Filseck Schloss, interprete di una straordinaria cucina che piace a italiani e tedeschi. Pur non essendo esaustivi della realtà italiana in Germania, è utile dare qualche indicazione su dieci ristoranti che a seconda del target prescelto ben rappresentano l'Italia a tavola.



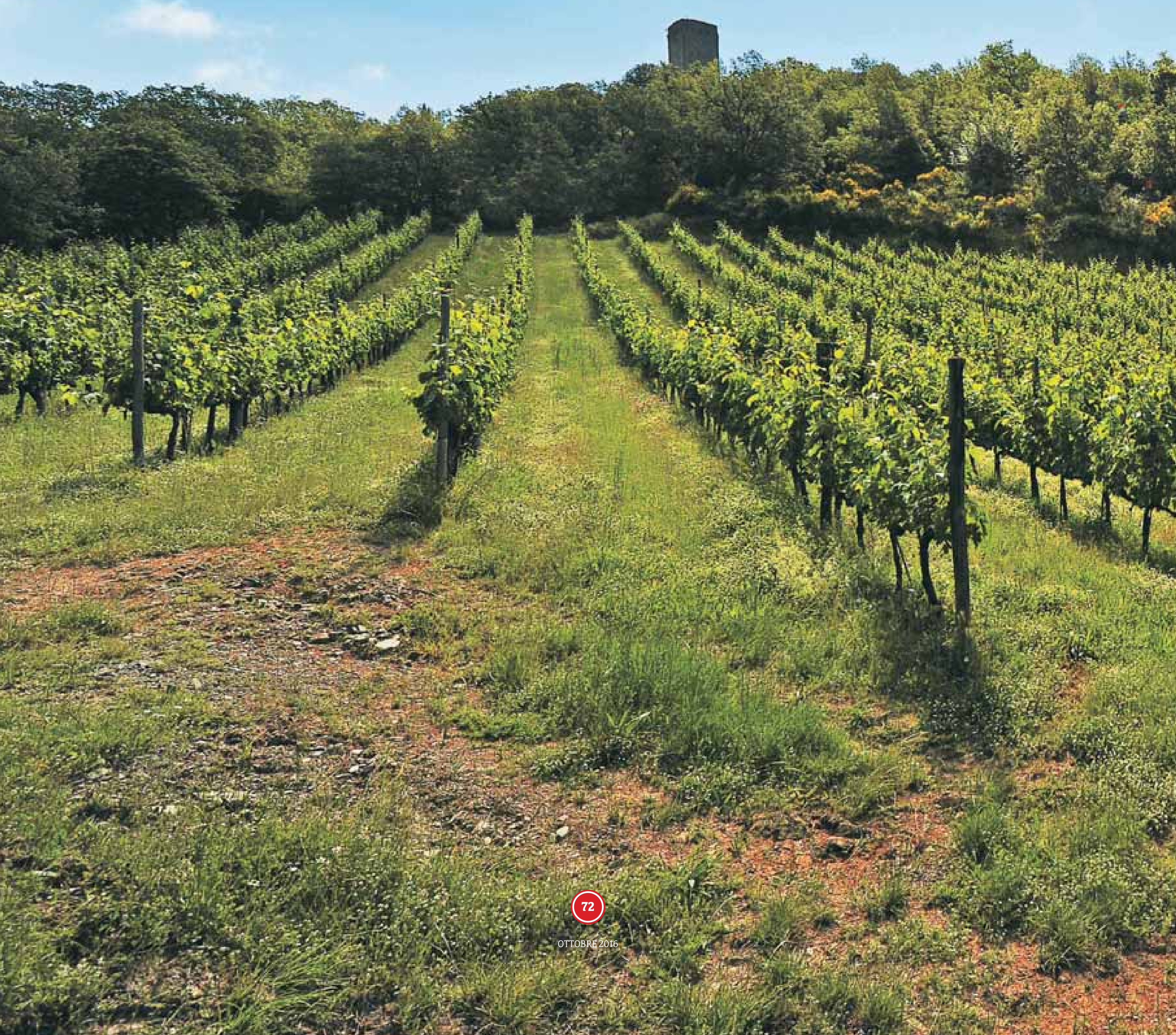
La gelateria innovatrice
NINI ZANDANEL

Costanza | Wessenbergstrasse, 6 | tel. +49 (0)7 531 917 623

Di sicuro da Nini Zandanel (*foto*) a Costanza si può degustare uno dei migliori gelati artigianali italiani proposti in Germania. La storia di Nini, quarantottenne di Cibiana di Cadore (BL) – che insieme con la moglie Assunta Perri gestisce la sua gelateria nel centro della città sulla riva dell'omonimo lago al confine con la Svizzera – è la storia di tre generazioni di gelatai che hanno scelto di innovare tornando alla tradizione. Niente additivi né conservanti, gusti di frutta rigorosamente prodotti da fragole, ciliegie, albicocche appena raccolti e da limoni, mirtilli e lamponi che arrivano direttamente ogni giorno dall'Italia. Il risultato è un gusto delicato, rotondo, vellutato, nel quale ogni ingrediente è perfettamente riconoscibile. In casa Zandanel, i piccoli Piermichele e Viola, oggi, si stanno preparando a diventare la quarta generazione dell'arte fredda… anche se per il momento i gelati preferiscono mangiarli.

ha collaborato Stefania Annese

In una doc storica, ma non particolarmente famosa, quella della Valdarno di Sopra, il Galatrona si impone come un vino di grande carattere, insieme gentile, rispettoso dell'uva — il merlot — e dei filari da cui ha origine. La sensibilità artistica di Luca Sanjust e la capacità enologica di Carlo Ferrini si sono unite alla tradizione agricola della mamma e del nonno, fino a creare l'attuale rosso-cult



Il Merlot toscano che guarda a Pomerol
Galatrona



Condizioni pedoclimatiche eccezionali e un approccio gentile e mai invadente nei confronti dell'uva, da trasformare delicatamente in un vino di culto. Il Galatrona nasce seguendo questi semplici processi grazie al lavoro di cantina di Carlo Ferrini, enologo e consulente aziendale e di Luca Sanjust, proprietario di Petrolo, un tempo storico dell'arte rinascimentale e artista lui stesso, oggi vero vigneron. Luca rappresenta la terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust. «Difficile dire perché abbia accantonato la mia carriera artistica – dice Luca – È stato un passaggio naturale, spinto inizialmente da mia madre Lucia che è stata la pioniera di Petrolo. Passo del resto sostenuto con entusiasmo da mia moglie Sabina».

Le mostre nei primi anni Ottanta consacrano la carriera artistica del barone che nel 1993 decide di tornare in Toscana e affiancare Lucia Bazzocchi (sua madre) nella produzione vitivinicola. Siamo nella denominazione Valdarno di Sopra, zona dalla lunga storia e vocata da sempre alla produzione di grandi vini. Cosimo III de' Medici, granduca di Toscana, nel 1716 include l'area nell'editto che indicava le zone destinate alla produzione di vino di qualità. Oggi la tenuta vanta 27 ettari vitati per una produzione di poco meno di 70mila bottiglie. «Appena sono arrivato a Petrolo ho cercato di capire i segreti dei campi e dei vigneti – ricorda Luca Sanjust – Molti produttori e amici mi hanno sostenuto e indirizzato verso determinate scelte. Ma i consigli più preziosi sono stati quelli di Giulio Gambelli, di Carlo Ferrini e di mia madre: mi hanno portato a capire che la passione e la caparbietà nella ricerca della qualità sarebbero state la chiave del nostro successo». Un lavoro che ha permesso la consacrazione del Galatrona, merlot in purezza e fiore all'occhiello della cantina, come uno dei vini cult di Toscana.

Le prime vigne furono impiantate da mamma Lucia nel 1990: nasce il cru Galatrona che prende il nome dalla torre in rovina sulla cima della collina nella parte alta della tenuta. «La prima annata del Galatrona è stata la 1994. All'inizio l'idea di mia madre e di Gambelli era quella di piantare del merlot per assemblarlo con il sangiovese nel Torrione, altro nostro vino nato nel 1988. Poi la qualità eccezionale del vino e soprattutto la sua identità toscana ci hanno conquistato e convinto a imbottigliarlo e a presentarlo come cru», racconta Luca. I numerosi viaggi a Bordeaux e il lavoro di Giulio Gambelli hanno rafforzato l'idea della realizzazione di un grande Merlot che avesse a modello l'aristocratica eleganza dei vini di Pomerol. «Nel 1988 Gambelli venne a trovarci in cantina insieme a Carlo Ferrini – ricorda Sanjust – Ma l'incontro con mio nonno Gastone e mia madre Lucia non fu esaltante e la collaborazione con Carlo dovette attendere: le sue idee erano molto drastiche sui concetti di reimpianto e conduzione dei vigneti. Ma dal 2002 è lui che segue l'azienda come consulente».



Luca Sanjust



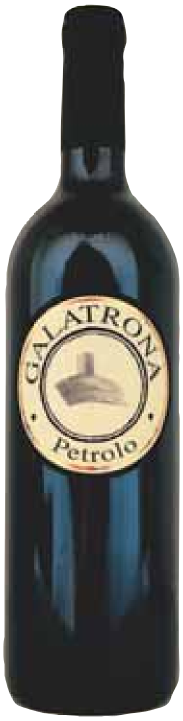
Villa Petrolo

Oggi Luca dirige Petrolo, ma è anche Presidente della Doc Valdarno di Sopra e vicepresidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani DOP e IGP). «Con Valdarno di Sopra stiamo cercando di imporci come una piccola Doc votata alla qualità, all'attenzione per l'ambiente e alla sostenibilità in tutto il processo di produzione: tutte le aziende a noi associate devono essere certificate biologiche o in stato di conversione – spiega Luca – Mentre con l'Associazione stiamo lavorando alla costruzione di una linea univoca sulle problematiche legate alla produzione e commercializzazione del vino toscano certificato che ci permetta – per il bene di tutto il comparto vitivinicolo regionale – di essere sempre pronti a dialogare con chi governa, amministra e ci rappresenta in Europa».

PETROLO | BUCINE (AR) | LOC. PETROLO, 30 | TEL. 055 9911 322 | WWW.PETROLO.IT


La tenuta Petrolo







LA PASSIONE DEI PRIMI



WINE RESEARCH TEAM

Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino

CARVINEA®

BEPPEdiMARIA

Fornitore Ufficiale Porsche Carrera Cup Italia

10 ANNI

CARRERA CUP ITALIA

PORSCHE



GALATRONA

Il Galatrona – che dalla vendemmia 2013 è un Valdarno di Sopra – compie vent'anni e per l'occasione Fattoria di Petrolo ha deciso di festeggiare con una lunga verticale. La resa per pianta del Galatrona è notevolmente contenuta; la macerazione sulle bucce si prolunga per due settimane, mentre i rimontaggi vengono eseguiti con estrema cura e frequenza. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane in barrique nuove di rovere francese per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino si affina in bottiglia per 6 mesi. Sono 20mila le bottiglie prodotte ogni anno.

VALDARNO DI SOPRA MERLOT GALATRONA 2013 | 93

Il millesimo 2013 si conserva elegante e fine grazie a un'ottima annata che ha permesso una crescita regolare delle viti e una maturazione graduale dell'uva. Nitida espressione di merlot dai profumi fruttati e sensazioni di cannella e chiodi di garofano. Sorso pieno e fruttato. Preziosa acidità che supporta la beva rendendolo potente e lungo nel finale.

GALATRONA 2012 | 91

Le regolari piogge di agosto hanno favorito il ciclo della maturazione dell'uva a discapito di un'estate calda. Fresco e schietto, ricco di personalità. Al naso delicate note di amarena e frutti rossi maturi si alternano a sensazioni di cuoio e cenni balsamici. In bocca è sapido e croccante.

GALATRONA 2011 | 88

Figlio di un'annata calda e secca che ha costretto ad anticipare la vendemmia. È impenetrabile e concentrato con note speziate di noce moscata, cacao e nocciola che caratterizzano l'olfatto. Al palato è materico, quasi imponente, con una trama tannica gradevole.

GALATRONA 2010 | 93

Grande annata e grande vino. Il naso è complesso e speziato e mostra note di frutti rossi, soprattutto ciliegia, erbe aromatiche e note speziate di noce moscata e tabacco. In bocca è gustoso e saporito, per un finale appagante, avvolgente, di grande persistenza. Un'ottima versione!

GALATRONA 2009 | 91

Buona l'annata 2009 in piena media per piogge, temperature e giornate di sole. Questo millesimo gioca su toni scuri di piccoli frutti di bosco e lievi cenni di tartufo e cacao. Bello l'accenno balsamico che amplifica le sensazioni di freschezza. Corpo pieno, bocca intensa, con un attacco deciso e un tannino di ottima grana e compattezza.

GALATRONA 2007 | 95

Armonia ed equilibrio per questo millesimo di merlot in purezza. Si scorgono fragranze di frutti di bosco, liquirizia, toni balsamici e grafite. Compatto e carnoso, con tannini e acidità ben amalgamati e un finale lungo. Persistono le note speziate. Palato saporito e frutto croccante. Un millesimo di grande eleganza.

GALATRONA 2004 | 94

Annata ricca e qualità di notevole livello sia per il sangiovese sia per il merlot. La raccolta avvenuta a settembre ha favorito la regolazione maturazione dell'uva come avviene solo nelle migliori annate. Davvero ben fatto questo 2004, dal naso fragrante di frutti rossi e sentori speziati di noce moscata ed erbe officinali. Bocca sapida e gustosa, moderatamente tannica, dal finale persistente in cui l'acidità gioca un ruolo equilibratore fondamentale.

GALATRONA 2001 | 88

Il caldo eccessivo dell'annata e le poche piogge hanno penalizzato la buona riuscita del vino che si presenta con dolci impronte di vaniglia e confettura, cui seguono echi balsamici e note di caffè. Gusto caldo e toni di frutta matura compaiono al palato con un sorso tirato dal tannino non troppo preciso.

GALATRONA 1999 | 95

Non avverte il trascorrere degli anni il Galatrona '99, integro, armonico e di estrema eleganza. L'annata regolare e il buon lavoro nel seguire l'intera filiera produttiva hanno favorito la nascita di un vero fuoriclasse. Profumi di lamponi e more svettano nel bicchiere con cenni speziati e note fumé. La bocca è avvolgente e decisamente appetitosa per un finale rotondo e travolgente.

GALATRONA 1998 | 87

Annata difficile per il Galatrona che in questo millesimo è penalizzato nell'armonia e nella complessità. Le numerose piogge in primavera e la siccità hanno ritardato la corretta maturazione dell'uva, rendendo questa versione meno travolgente al palato. La componente speziata e balsamica convive con profumi di mora, ribes e ciliegie. Caldo e meno fine rispetto alle versioni precedenti.

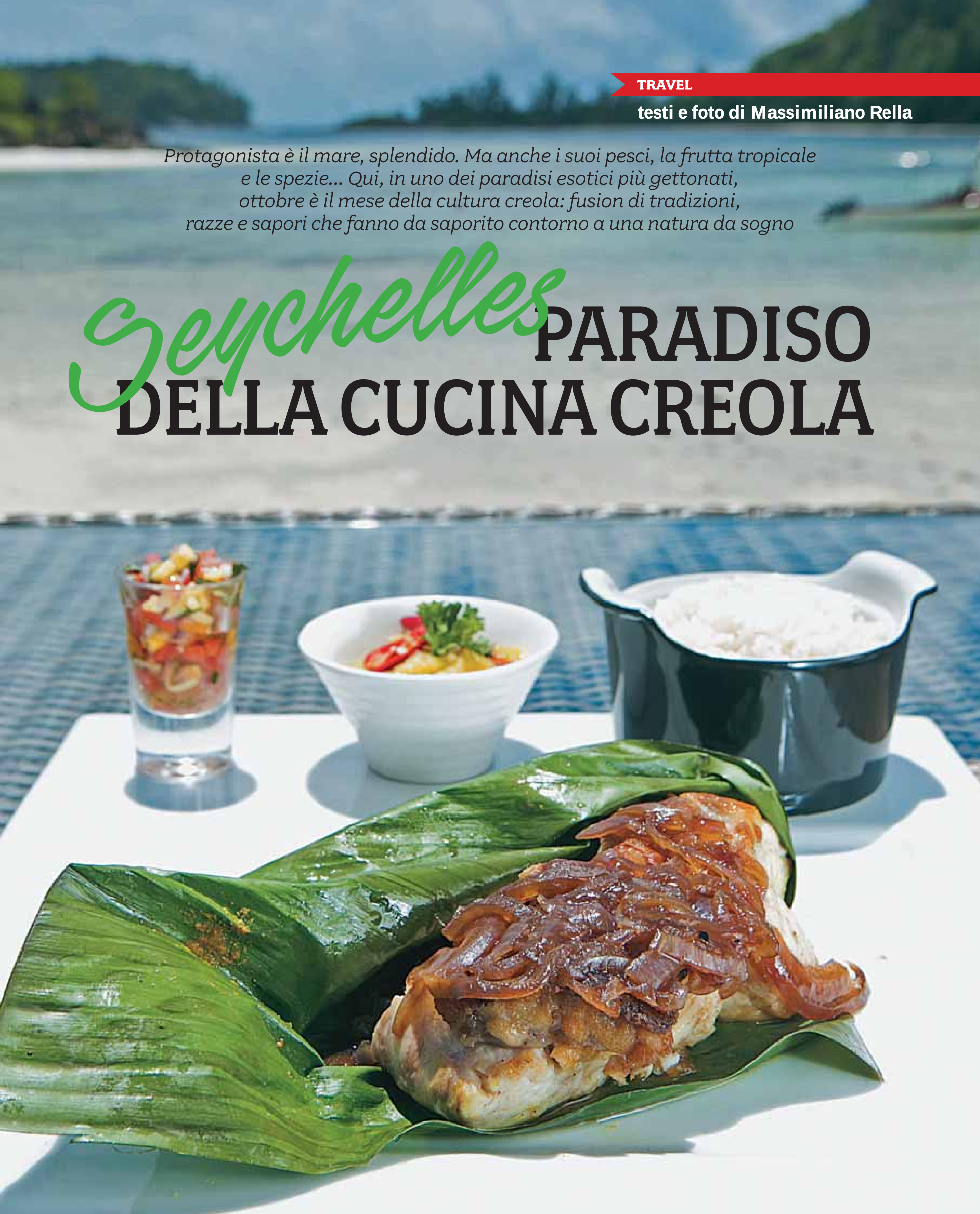

BLU
Performance
Una nuova dimensione della freschezza
▪ BioFresh – freschezza extra-lunga
▪ NoFrost – mai più sbrinare
▪ A+++ -20% – grande efficienza energetica
▪ BluPerformance – più volume interno e minori consumi
▪ Volume interno ottimizzato grazie all'innovativa tecnologia di refrigerazione
Il vostro rivenditore sarà lieto di fornirvi ulteriori informazioni tecniche e utili consigli.
Bio Fresh
No Frost
A+++ -20%
Soft System
Smart Steel

TRAVEL

testi e foto di **Massimiliano Rella**

Protagonista è il mare, splendido. Ma anche i suoi pesci, la frutta tropicale e le spezie... Qui, in uno dei paradisi esotici più gettonati, ottobre è il mese della cultura creola: fusion di tradizioni, razze e sapori che fanno da saporito contorno a una natura da sogno

Seychelles PARADISO DELLA CUCINA CREOLA





Frutta esotica sul lungomare di Beau Vallon, isola di Mahè

Quando scopri le Seychelles rischi di non tornare a casa!». Strizza l'occhio Renato Longobardi, casertano di 73 anni, da oltre 20 sull'isola di Mahè, dove produce liquori e distillati e li vende in un duty free dell'aeroporto di Victoria, la capitale dell'arcipelago. E non è l'unico, non è il solo, ad aver scelto di rimanere in paradiso. Ci sono le sorelle Alice e Luigina Vivaldelli, trentine di Riva del Garda, che in un chiosco affacciato sulla spiaggia di Beau Vallon vendono panini italiani preparati con ingredienti "nostrani". Tanto, per approvvigionarsi, c'è sempre la cornucopia di Mamma Mia, società di import dei fratelli bergamaschi Chionni, di Carlo Perolari e del cremonese Annibale Grasselli Barni, un sodalizio di manager d'albergo che fa circolare prodotti italiani – Illy, Rana, Garofalo, Parmigiano Reggiano… – in un Paese dove i vincoli economici e geografici impediscono sia le vacanze low cost che il mordi e fuggi del fine settimana.
Ci sono pure il siciliano Giuseppe Randisi, 44 anni, del bar-ristorante La Dolce Vita – prendete nota: un ottimo espresso – e il romano Dario Stefani, 34 anni, manager dell'hotel Hilton Labriz, cinque stelle sull'isolotto di Silhouette. Insomma, turismo e ristorazione hanno bisogno di Italia per le offerte più qualificate (vedi box). Se



Ecco come si fa il Kalou, bevanda fermentata di linfa di palma da cocco. Appena la linfa comincia a uscire s'infila l'estremità del ramo in una bottiglia, che rimane appesa fino al giorno successivo





Cibo da strada al Festival Kreol, ad Anse Royal, isola di Mahé

Frutta, pesci e... grandi rhum

Oltre alla grande varietà di frutta tropicale – mango, cocco, papaya, giaca, frutto della passione, showershop, jamalac e pompelmi enormi accanto ad agrumi-bonsai come il bigarade – le isole sono uno dei templi del pesce: tra triglie king size, pesci-pappagallo, jobfish (Aprion virescens) e red snapper (Lutjanus gibbus), si incontrano anche polpi, crostacei e strani molluschi. C'è anche una discreta produzione di tonno in scatola, troviamo belle piantagioni di tè e naturalmente distillati a go-go, come quelli del casertano Longobardi (70 tipi di liquori) o i 4 di qualità dell'azienda Takamaka dei fratelli D'Offay. «Siamo partiti nel 2002 con poche risorse, circa 10mila dollari d'investimento, con un po' d'ingenuità ma tanta voglia d'imparare e di fare il migliore dei rhum possibili – ricorda Richard D'Offay – Eravamo così piccoli che imbottigliavamo ed etichettavamo tutto a mano, ma siamo stati bravi a reinvestire gli utili e oggi facciamo 25mila casse di rhum, esportando il 13% del prodotto. In Italia? No, non abbiamo abbastanza liquore: per assaggiarlo dovete venire alle Seychelles!». A Takamaka si può anche mangiare, oltre che degustare i rhum. WWW.TAKAMAKABAY.COM

però non cercate lavoro e v'interessa solo la vacanza, allora: Benvenuti nel Sogno!
Dicevamo: niente low cost. Non si dorme in una guest house a meno di 60-70 euro per notte e i trasporti tra le isole sono molto costosi; poi c'è il biglietto aereo, il cibo e tutto il resto.
Le Seychelles sono una meta turistica da tutto il mondo: lune di miele, amanti del mare e della natura, ricconi e personaggi stravaganti. Nel 2015 le isole dell'arcipelago sono state visitate da 272mila stranieri tra cui oltre 21mila italiani (14% in più del 2014). Tra granitiche e coralline, le 115 isole sono sparse nell'oceano Indiano al largo dell'Africa orientale. Terre









Cantine
Terra dei Re



luciano colucci

Rionero in Vulture (PZ) - Basilicata - www.terradeire.com

molto belle, ma con un limite… gastronomico: tanti ristoranti turistici, ma bassa consapevolezza del potenziale gourmet locale, inespresso, offuscato e messo in ombra da una bellezza naturale ben preservata, su cui fa leva il business di un turismo di massa di fascia medio-alta. Eppure c'è un volto poco esplorato delle Seychelles che offre una moltitudine di sapori, profumi e personaggi in una sintesi originale di culture e ingredienti che è la cucina creola. E se volete imparare a giostrarvi tra ingredienti e ricette locali approfittate di una lezione della cuoca Essaida, al ristorante Grann Kaz di Silhouette, e della cuoca-cantante Marlene Barbe Ladouce, nella Petit Cabane, sull'isola di Praslin, altra perla dell'arcipelago.
Per la spesa, invece, il posto più bello e rifornito è il Victoria Market, coperto da colorati ombrelloni e pieno di banchi di frutta esotica e pesci tropicali in una struttura vittoriana rossa fiammeggiante, a due passi dall'Hindù Temple, tempio devoto alla minoranza indiana. «La cucina creola risale ai tempi degli schiavi ed è quindi una cucina di ricette semplici e povere: pesci dell'oceano Indiano, frutta esotica, manioca, papaya, frutti dell'albero del pane, carne di pollo e di maiale – spiega lo chef Darriel Duples, un giovane che ha vissuto qualche anno a Firenze e da poco rientrato a Mahè – È una cucina

Kalou. Linfa di cocco fermentata

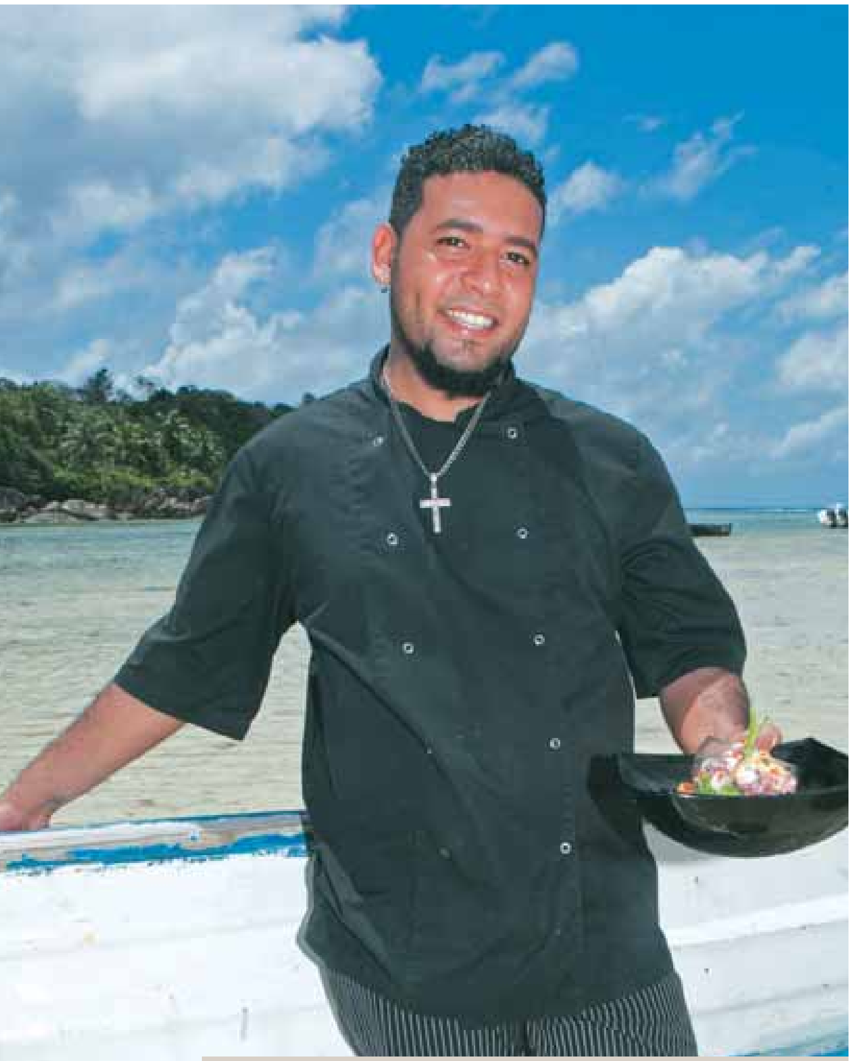
Linfa fermentata di palma da cocco: il Kalou è una bevanda tipica delle Seychelles prodotta con tecnica artigianale in casa e venduta solo in qualche negozio frequentato dai seychellesi. Come viene fatta? Il raccoglitore s'arrampica sul fusto della palma e lega stretto un ramo giovane per favorire la fuoriuscita della linfa, poi taglia l'estremità del ramo e lo infila in una bottiglia, che viene appesa tutta la notte per la raccolta del succo. Due-tre giorni di fermentazione ed è pronta, con il suo basso grado alcolico.



Banchi di pesce (jackfish) al Victoria Market



La cuoca e cantante Marlene Barbe Ladouce ci accoglie nella taverna creola Petit Cabane con un benvenuto di acqua di cocco. Isola di Praslin



McShane Bibi, chef di Le Delplace, con un'insalata di polpo alla creola



Renato Longobardi, produttore di distillati alle Seychelles, nel suo negozio duty free all'aeroporto di Victoria

che predilige il pesce alla carne e che si abbina meglio con birra e succhi di papaya, ananas e mango, piuttosto che con il vino. Ma forse – ammette Duples – la difficoltà nell'abbinamento dipende più dalla mancanza di cultura del vino».
Conferma Carlo Perolari di Mamma Mia: «Le Seychelles sono un mercato piccolo, ma ricco: c'è bisogno di specializzazione e il made in Italy è molto ben visto – spiega. In particolare il mercato enologico è diviso tra bottiglie di media-bassa qualità per la vendita al dettaglio e vini di qualità superiore per il canale alberghiero, che qui è molto importante».

Un altro aspetto della cucina creola ce lo svela, su una fantastica spiaggia di Mahè, Le Delplace della giovane chef Bibi McShane: «Noi seychellesi amiamo il piccante e spesso troverete curry e peperoncino sui nostri piatti, anche sulla frutta». Così, si comincia con insalata di polpo e mango, cipolla, erba cipollina, pomodorini, lattuga, succo di bigarade (un piccolo agrume locale) e peperoncino, il tutto servito su una base di ghiaccio. Si prosegue con un piatto di pesce red snapper (Lutjanus gibbus) in foglie di banana con cipolla caramellata e chutney di zucca e una leggera spolverata di curry.
Vernon Nagapin è un altro chef

Festival Kreòl. Cultura, cucina e street food

Ogni anno l'ultima settimana d'ottobre l'isola di Mahè ospita il Festival Kreòl, la più importante manifestazione dedicata alla cultura creola, con musiche, danze al ritmo della sega music, costumi tradizionali, processioni, giochi all'aperto, banchi di prodotti tipici, arte, artigianato e street food. Un grande evento collettivo che per una settimana coinvolge i popoli creoli dell'Oceano Indiano (Seychelles, Mauritius, Reuniòn etc) e non solo, con eventi sparsi tra la capitale Victoria e altre zone dell'isola. Una sorta di Carnevale tra suoni, colori, sorrisi, profumi e sapori. www.seychelles.travel



Coccio di pesce (capesante, gamberi, red snapper, cozze) al curry e crema di cocco, con riso bianco e salse piccanti e di cetriolo. Piatto del Marlin Bleu, ristorante dell'Eden Bleu Hotel



In primo piano insalata di mango. Dietro da sinistra: jobfish grigliato; insalata di papaya, succo di bigarade e pepe; pollo al curry e verdure passate. Il menu domenicale creolo al ristorante Jardin du Roi

creolo, ma viene dalle vicine Mauritius, approdato a Mahè per dirigere i fornelli del Marlin Bleu. La sua cucina ha slanci che spaziano dall'Europa all'India inseguendo le mille rotte dell'identità creola, mix di razze e culture: francese, inglese, africana, indiana, estremo-orientale. «La cucina creola delle Seychelles raccoglie tutte queste influenze ed è molto speziata – spiega Nagapin – Ad esempio nell'insalata di polpo, un piatto simile al vostro, aggiungiamo succo di bigarade e peperoncino piccante, cipolla e un goccio d'extravergine. Il mio polpo è brasato nel curry e unito a crema di cocco... ma questo è più mauritiano, che seychellese!»

DA VEDERE

Una serie di raffinate sculture policrome metà uomini-metà animali rivestono il tempio indù di Arul Mihu Navasakthi Vinayagar, dio della sicurezza e della prosperità, costruito per la minoranza religiosa indiana nel 1992, a Victoria. Per lo shopping il posto da non perdere è il Victoria Market, coloratissimo mercato della frutta, delle spezie e del pesce, in una struttura stile coloniale su due piani, sempre a Victoria: la vista dell'isola di Mahè si può godere da quella che era la scuola missionaria di Venn's Town, nota anche come Mission Lodge.
Al Coco de Mer (spettacolare seme-noce la cui forma ricorda il bacino di una donna) è dedicato un sito Unesco nella Valle de Mai e nella riserva Le Ravin du Fond Ferdinand, sull'isola di Praslin.
L'Union Estate sull'isola di La Digue è un parco agricolo protetto, con un antico mulino per estrarre l'olio dalle noci di cocco, le piantagioni di vaniglia, un vecchio cimitero, un maneggio, una riserva di tartarughe giganti.
Tra le novità dell'isola di Mahé troviamo il Misère Exotics Garden Center, dedicato alla flora e alla fauna delle Seychelles, e il sorprendente Eden Aquarium, nel centro commerciale Eden Plaza: 33 vasche che riproducono i fondali marini con specie rare e coloratissime di pesci e una straordinaria varietà di coralli, anemoni, stelle marine, lumache, cavallucci marini, murene e polpi. WWW.EDENISLAND.SC








La solidità è la nostra natura,
il dettaglio la nostra passione
Materiali di grande qualità, selezionati da oltre 60 anni senza compromessi, per offrire risultati eccellenti. Finiture curate nei minimi particolari. Ingegneria unica. Design scandinavo: puro, sofisticato, funzionale.
ASKO produce una gamma completa di elettrodomestici per la cucina e per la cura dei vostri capi d'abbigliamento.
WWW.BSDSPA.IT
ASKO
Inspired by Scandinavia

INDIRIZZI

DORMIRE

Beau Vallon Résidence | Beau Vallon | Mahè | tel. +248 2516 067 | www.beauvallonresidence.sc | 50-80 euro

Coin d'Or | Anse Possession | Praslin | tel. +248 4232 180 | www.seychelles.travel | 90 euro

Hilton Seychelles Labriz | Silhouette | tel. +248 4293 949 | www.hiltonseychelleslabriz.com | 380 euro

Jessie's Guest House | Beau Vallon | Mahè | tel +248 2534 116 | tel. italiano 333 8999 595 | 80-90 euro

Le Repaire | Anse Reunion | La Digue | tel. +248 / 4234332 | www.lerepaireseychelles.com | 225 euro

Paradise Sun | Anse Volbert | Praslin | tel. +248 4293 218 | www.tsogosun.com | bungalow e mezza pensione 534 euro

Romance Bungalow | Beau Vallon | Mahè | tel. +248 4.247 732 | www.romance-bungalows.com | b&b 114 euro

Savoy Hotel | Beau Vallon | Mahé | tel +248 / 4392004 | www.savoy.sc | mezza pensione da 455 euro

MANGIARE

Boat House | Beau Vallon | Mahé | tel +248 2604 454 | www.boathouseseychelles.com | 28-40 euro

Bonbon Pluma | Anse Lazio Estate | Praslin | tel +248 / 4232136 | Solo pranzo | 3 portate 60 euro

Dolce Vita | bar, gelateria, gastronomia | State House Avenue | Victoria | Mahé | tel +248 2791 110-4323 333 | 10-20 euro

Grann Kaz | Hilton Seychelles Labriz | Silhouette | tel 248 / 4293949 | www.hiltonseychelleslabriz.com | solo a cena | 45-60 euro

Jardin Du Roi | Domaine de l'Enforcement | Anse Royale | Mahè | tel. +248 4371 313 | menu creolo domenicale 20 euro | ingresso parco 8,50 euro

Le Delplace | Port Glaud | Mahé | tel. +248 2814 111 | 35-50 euro

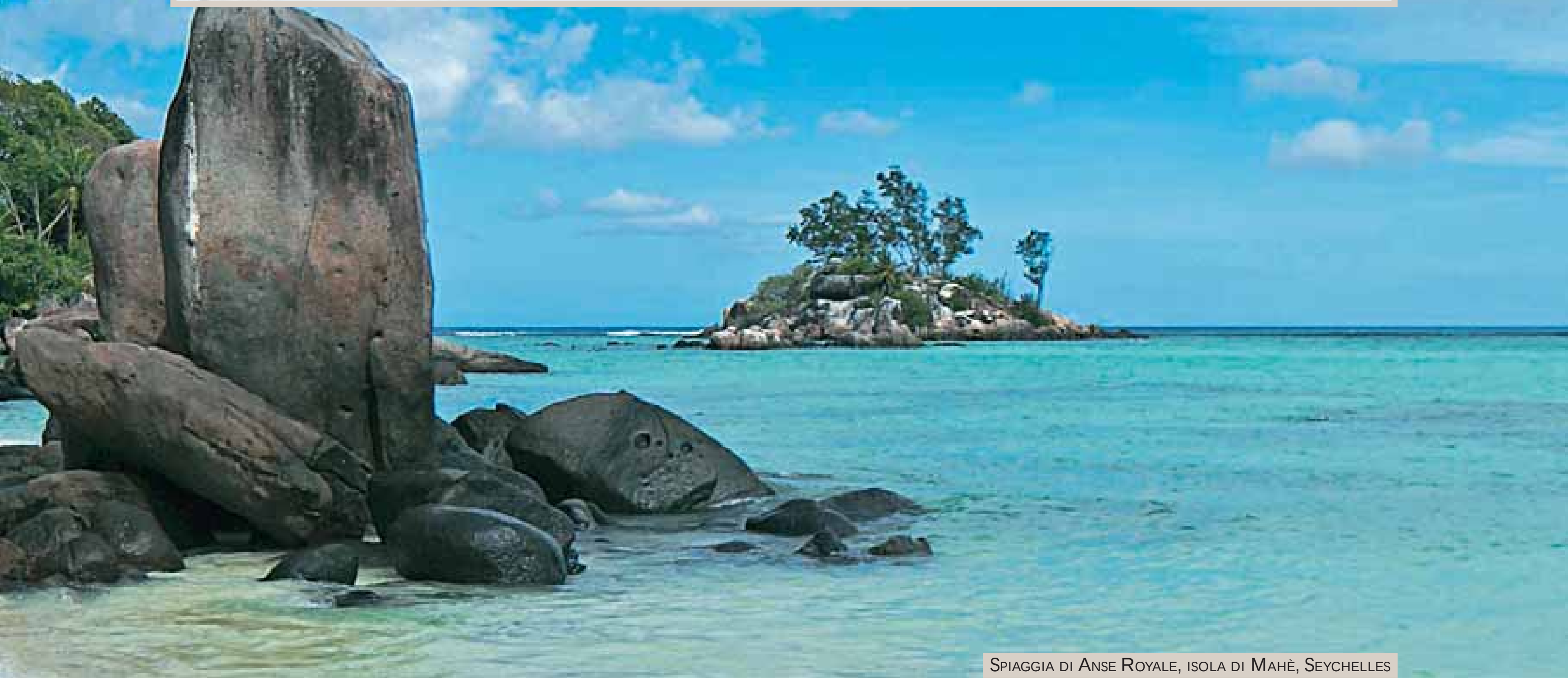
Marlin Bleu | Eden island | Mahé | tel + 248 4399 100 | www.edenbleu.com | 50 euro

On the Beach | Paradise Sun | Anse Volbert | Praslin | tel. +248 4293 218 | www.paradisesunhotel.com | 20-40 euro

Panini Italiani | Beau Vallon | Mahé | all'interno del ristorante Boat House: spazio delle sorelle Alice e Luigina Vivaldelli

Pescado | Beau Vallon | Mahé | tel. +248 4392 004 | www.savoy.sc | 50-60 euro

Petite Cabane | Anse Saint Sauver | Praslin | tel. +248 2594 029 | 20 euro



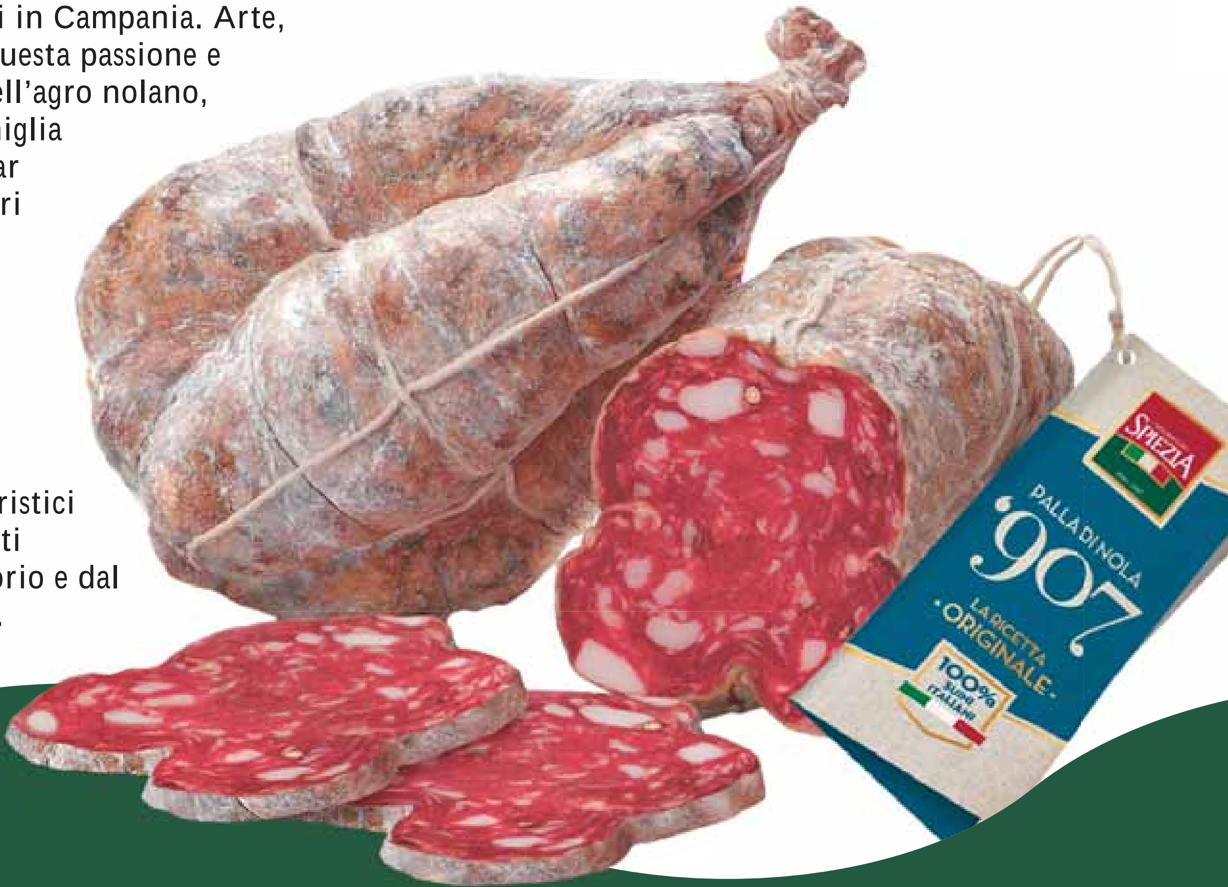
Spiaggia di Anse Royale, isola di Mahè, Seychelles

Spiezia

Per festeggiare 110 anni di impegno appassionato nel valorizzare nel mondo i sapori della vera Napoli, Spiezia sceglie di legare i suoi salumi di qualità - oltre che alla grande cena di gala di presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017 - ai panini di Max Mariola nella sua trasmissione sul Gambero Rosso Channel - Sky 412 e alla simpatia coinvolgente e napoletanissima di Marisa Laurito, che con Spiezia è protagonista di una serie di show cooking dedicati a salumi e salsicce nel nome della tradizione culinaria partenopea. La famiglia Spiezia è dal 1907 che si dedica all'arte dei salumi in Campania. Arte, appunto: e a sottolineare questa passione e questa attività che nasce nell'agro nolano, ai piedi del Vesuvio, la famiglia vuole farsi promotrice di far conoscere - insieme ai sapori che firma - anche il grande spessore e la gioiosità della cultura napoletana con la C maiuscola, portando nei luoghi del foodshopping e della gastronomia in Italia le performance di gruppi musicali, bandistici, folkloristici e di ballo realizzati da artisti provenienti dal Conservatorio e dal teatro San Carlo di Napoli.

QUALITÀ = SOSTENIBILITÀ, AMBIENTE E GUSTO

Non basta la parola: occorre riempire questi concetti di fatti e di valori. Perché Qualità: innanzitutto perché le carni sono rigorosamente selezionate da allevamenti italiani. Poi, perché la lavorazione nel salumificio Spiezia - il più grande al Sud, ma non per questo meno attento ai particolari - segue ancora la antica tradizione familiare: i salumi vengono ancora insaccati a mano da artigiane della zona che legano anche a mano ogni prodotto appena



I.P.

110 ANNI DI CULTURA DEI SALUMI VESUVIANI

insaccato. «Gli insegnamenti di nonna Rosa - spiegano i cugini Bruno, Mario, Liberato e Paola Spiezia - sono ancora quelli che danno senso alle nostre lavorazioni. Siamo convinti che i consumatori italiani siano sempre più consapevoli nello scegliere il cibo: per questo tutto è tracciato, certificato e sostenibile».



SALAME DI NAPOLI, L'ECCELLENZA

È il Salame Napoli '907 Ricetta Originale, la punta di diamante del salumificio Spiezia. Non a caso, a ogni acquirente viene fornita una bustina salvafreschezza Ideabrill (interamente e facilmente riciclabile) che permette di conservare al meglio in frigo le fette di questo pregiato salume. Insieme al Salame Napoli, gli altri due salumi di eccellenza del laboratorio Spiezia sono la Palla di Nola e la Salsiccia Napoli nelle versioni dolce e piccante: tutti identificati dalla cifra '907, che sottolinea appunto la nascita del primo laboratorio di famiglia.

Nel sottolineare i 110 anni di specializzazione della sua famiglia nel valorizzare i salumi campani - «che nulla hanno da invidiare alle produzioni del Nord» - Paola Spiezia in qualità di leader del Comitato promotore per la tutela del Salame di Napoli ha ottenuto dal presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, l'impegno a lavorare per la valorizzazione a livello comunitario del prodotto delineando un disciplinare rigoroso e certificato «che valorizzi al meglio un salume che dal 1600 è parte della tradizione e della cultura dell'hinterland vesuviano».



SALUMIFICIO SPIEZIA DAL 1907

Salumificio Spiezia | San Vitaliano (NA) | via Roma, 10 |
tel. 081 844 5711 | www.salumispiezia.it

TRAVEL

di Maurizio Bertera

Torino
Effervescenza & Tradizione

Il cambiamento parte dal restauro e rilancio del ristorante Del Cambio, sintesi e simbolo della prima Capitale d'Italia sabauda. La città si rinnova prendendo forza dalla sua storia, dai suoi monumenti: banchi del mercato e nuovi locali ridisegnano la mappa gastronomica di un luogosempre più amato da stranieri e italiani e, soprattutto, molto a misura d'uomo



FOTO MERIDIANA



La nuova Torino del cibo è ripartita da quella storica, da un locale dove sono passati gli uomini che hanno fatto (realmente) l'Italia sino al 1865 e poi tantissimi altri, famosi. Al Ristorante del Cambio – anno di nascita 1757 – si conserva ancora il tavolo dove Camillo Benso conte di Cavour si sedeva con frequenza e piacere, consumando un risotto tuttora in carta, arricchito da pomodorini confit e un uovo cotto nel vapore. Davanti c'è Palazzo Carignano, sede del Parlamento subalpino e poi italiano oltre che del Museo del Risorgimento. La rinascita del Cambio nella primavera 2014, costata milioni e milioni di euro per riportarlo all'antico splendore e creare nuovi spazi, ha segnato un momento fondamentale nella *new wave* della Mole. Il complesso lascia a bocca aperta e merita una visita anche per chi non sia motivato dal cibo: il ristorante gourmet da 120 posti (compreso un dehors tra i più belli d'Italia), il bar Cavour e la boutique-laboratorio Farmacia. Decori e arredi ottocenteschi che dialogano con le opere di Pistoletto, Camper e Patkin. E un gran regista come Matteo Baronetto (*vedi intervista e ricette a pagina 105*) che ha lasciato il maestro Cracco e Milano per arrivare ai massimi livelli, in quella Torino abbandonata da giovane cuoco. Ci voleva coraggio, la città era considerata triste, chiusa, con pochi locali… «Dico sempre che quanti lo pensano non sono mai venuti a vederla, soprattutto nell'ultimo triennio – replica Baronetto – la mia Torino sta diventando ancora più bella, con tanti turisti in giro, e un sacco di 'situazioni' legate al wine & food, un po' in tutte le zone. Poi è a misura d'uomo e non si svuota nel fine settimana come succede a Milano». Lo chef non ha torto: la città grigia, poco vivace (ne erano tutti convinti, salvo gli orgogliosi abitanti) e che rimpiangeva culinariamente gli anni '80, ora è considerata trendy, soprattutto dagli stranieri. Sarà per l'aria ottocentesca ma anche per tutto quanto è successo negli ultimi anni, a partire dall'Olimpiade Invernale 2006 che ha dato una scossa positiva. Non a caso, il New York Times ha inserito Torino fra le 52 città nel mondo – unica italiana – da visitare nel 2016, per i grandi musei e il buon cibo. Binomio perfetto, a partire dal Museo Egizio, totalmente ristrutturato e prossimo al milione di visitatori. Piace il mix tra il passato – come quello del Polo Reale in piazza Castello – e l'epoca industriale, illustrata dal Polo del Novecento, inaugurato negli ex-quartieri militari. Ai miti del '900 sono dedicati invece il Museo del Cinema che si trova all'interno della Mole Antonelliana, e il Museo dell'Automobile che si trova in zona Lingotto. Per capire il fermento sul cibo, basta invece un tour al mercato di Porta Palazzo – che ha come fulcro Piazza della Repubblica – che è uno



FOTO SARA D'INCALCI

GNOCCHI, SEPPIE, PISELLI E NERO DEL RISTORANTE SPAZIO 7

MAGORABIN, UN PIATTO DI MARCELLO TRENTIN







dei più grandi in Europa per l'area all'aperto: in oltre 50mila mq coabitano serenamente contadini langaroli che portano i migliori prodotti e venditori di cibi etnici. Un esempio, un'Eataly scoperta e allegra, senza il plus ovviamente delle prelibatezze e dell'offerta ristorativa nella struttura al Lingotto, sede – tra l'altro – del Salone del Gusto sino al 2014. Per l'edizione di quest'anno, abbinata a Terra Madre – l'evento è diffuso nei luoghi più belli della città, dal 22 al 26 settembre. E pensando alle location, alle idee vecchie e nuove, ai tanti chef in pista ci si divertirà molto a celebrare il ventennale dell'evento e il trentennale di Slow Food. Come è bello constatare che il gruppo dei migliori locali cittadini sia composto da storiche firme, ben tenute, e posti recenti d'autore. L'elenco mette appetito: Casa Vicina all'interno di Eataly, Magorabin del talentuoso Marcello Trentin e l'elegante Vintage

L'intervista. Matteo Baronetto

«Torino è un salotto dove coccolare gli ospiti»

Non poteva che essere un torinese di Giaveno a prendere il timone del simbolo della rinascita culinaria in città. Nel 2017, Matteo Baronetto – ex braccio destro di Carlo Cracco – compie 40 anni e il ristorante Del Cambio ne festeggia 260. «Quando passeggiavo davanti al Cambio, non riuscivo a capire come fosse decaduto in quel modo. Così, quando nel 2013 l'imprenditore Michele De Negri mi ha illustrato questo fantastico concept chiedendomi di svilupparlo, non ho avuto dubbi. Poi, forse era destino: giusto venti anni prima, ero stagista in quelle cucine...»

Pubblico milanese diverso dal Torinese?
«Quello torinese è più attento, più conservatore e ha una maggiore cultura del cibo, quindi si attende che non si sbagli sulla tradizione. Quello milanese è più veloce nel consumo, più aperto e ama cambiare locale. Qui devi curare molto di più i clienti mentre a Milano ci si possono permettere maggiori licenze».



Il futuro?
«A me piacerebbe essere il volano di uno sviluppo che porti alla nascita di più locali importanti, moderni. Ricordo che nel 2000 – quando Cracco aprì il suo locale, in via Hugo, grazie agli Stoppani – Milano aveva bisogno di una rinfrescata nell'alta ristorazione e così fu. Fu il vero motore del cambiamento sotto la Madonnina, così come vorrei esserlo io a Torino, che potrebbe tornare al periodo d'oro degli anni '80».

Baronetto ha rivisitato la Finanziera e ha creato la geniale Insalata Piemontese... Ma su quali piatti si rischia davvero?
«Gli agnolotti alla piemontese: ricetta iscritta nei sacri testi dell'Accademia della Cucina e fatta di manualità, scelta del ripieno e del sugo di carne. Se sbagli qualcosa lì, non ti perdonano!» ***Ma.Ber.***



La Torre Intesa San Paolo



Un render del progetto Nuvola

1977. E ancora La Credenza Fiorfood (nel concept store firmato Coop), il raffinato Spazio 7 di Fondazione Sandretto (con la cucina di Alessandro Mecca), Camilla's Kitchen che ha segnato il ritorno a Torino di Riccardo Ferrero, i piemontesissimi – anche se con taglio diverso – Consorzio, Rural, Circolo dei Lettori e Gatto Nero. Se siete meno formali, puntate su un localino al Mercato Metropolitano di Porta Susa, un tour a Porta San Salvario, considerata tra le mecche italiane per lo street food (come La Cabane: bar à huitres anche da asporto), o il neo-bistrot Laleo di Eleonora Guerini: poche chicche, molto scelte e anche da asporto. Non vi basta? Beh, sappiate che è possibile mangiare a 166 metri di altezza, record per il nostro Paese: si entra nella Torre Intesa San Paolo e al 35° piano c''è un ristorante (la lounge bar è al 37° piano invece) affidato a Ivan Milani, che non nasconde l'obiettivo di portare Piano 35 – questo il nome – ai vertici. Intanto, il panorama è da brividi. A proposito di nubi, segnatevi che nel 2017, si potrà scoprire il concept (sicuramente non banale) studiato dal guru Ferran Adrià per il progetto Nuvola, ossia il nuovo centro direzionale di Lavazza, brand supertorinese, che da tempo è vicino ai top chef. Per la cronaca, due di loro 'officiano' a pochi km dalla città: Alfredo Russo al Dolce Stil Novo, nella reggia di Venaria, e Davide Scabin al Combal.zero nel Museo di arte contemporanea al castello di Rivoli. Sarà un caso, ma la rivisitazione scientifica di Russo sulla cucina piemontese e le visioni di avanguardia assoluta di Scabin nascono all'interno di due simboli della storia, dell'epoca che ha reso grande Torino e il Piemonte. Sotto la Mole, anche il futuro del cibo è legato al passato: a quel mitico tavolo del Cambio, nei secoli apparecchiato.


Da 5 generazioni
di Vino in Vino
ZENI
1870
Amarone
DELLA VALPOLICELLA
Classico
ZENI
1870
Via Costabella, 9 - 37011 Bardolino (VR) Lago di Garda - Tel. +39 045 7210022 - zeni.it
A CAMPAIGN FINANCES ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13

ha collaborato Annalisa Zordan

Lingotto. Il mondo dei sapori

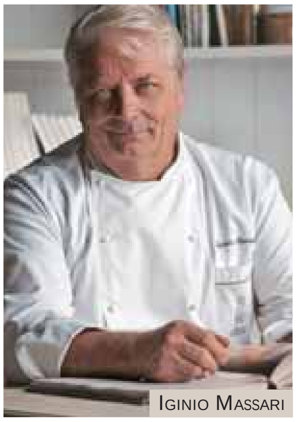
Lingotto Fiere, torna Gourmet Expoforum 2016 dedicata agli operatori professionali del mondo Ho.Re.Ca. e Food&Beverage. Le novità della manifestazione dal 13 al 15 novembre



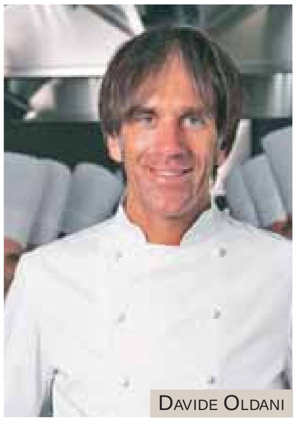
La manifestazione, nata dalla collaborazione tra GI Events e Gambero Rosso, torna dopo il successo della prima edizione con oltre 8mila visitatori. Gourmet propone un modello fieristico esclusivo, un cantiere di idee che non è semplice evento espositivo ma un'occasione imperdibile per partecipare a corsi di formazione professionale che includono appuntamenti dedicati al management, alla comunicazione social, alle nuove tecniche in cucina, alla mixology. Non solo, l'area dedicata agli espositori raddoppia e si rinnova nel layout, con 2 padiglioni dedicati alle aziende e un percorso suddiviso in 5 settori merceologici: attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo; beverage (acqua, vino, birra, liquori, bevande); Comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria; Food (con focus su pane, pasta, pizza) e Caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria. Gourmet Expoforum 2016 è una fiera attiva, occasione di approfondimento delle dinamiche e delle eccellenze del settore, attenta a creare valore, a dare prospettiva di crescita agli operatori e qualità ai clienti consumatori.
info: www.gourmetforum.it

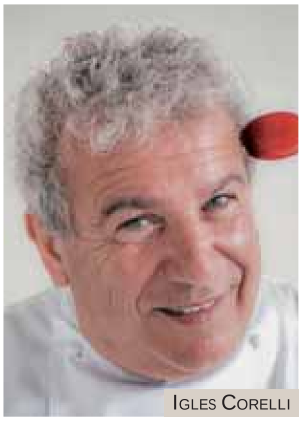
Chef

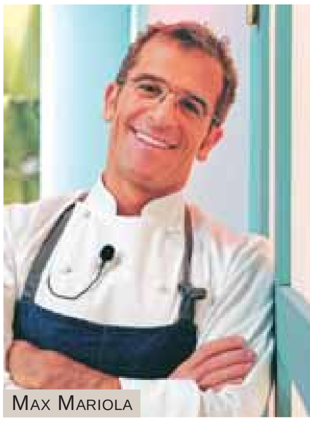
Molti gli chef coinvolti nei seminari e workshop. Tra gli altri, ci sono Andrea Berton, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo: insieme a Thomas Piras e Federico De Cesare Viola raccontano le idee e le emozioni da cui nasce un menu, dal layout dei paitti alla descrizione delle ricette, dal food cost al prezzo finale. E a proposito di food cost ci saranno altri appuntamenti con Davide Oldani, che parla del suo modello Pop, e Igles Corelli, con la "cucina circolare". Focus sulle tecniche di una corretta gestione insieme a Dario Laurenzi (consulente gastronomico) e Cesare Battisti, chef di Ratanà. Incontri sulla progettazione di una carta dei vini appetibile e funzionale. Non solo teoria ma anche pratica con i workshop tenuti, tra gli altri, da Corelli e Max Mariola. »


Iginio Massari


Gabriele Bonci


Davide Oldani


Igles Corelli


Max Mariola


Simone Padoan


Fabrizio Galla


Giancarlo Casa


Alessandro Dalmasso


Massimo D'Addezio

Pizza & Pane

Nel palinsesto di Gourmet ci sarà un focus sul pane come portata, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione. Interverranno il fornaio (così ama definirsi) Gabriele Bonci e gli chef Cesare Battisti e Aurora Mazzucchelli, che porteranno le loro esperienze nell'ambito ristorativo. Ancora pane e farine con la riflessione fatta insieme ad Antonio Menconi dell'Associazione Pane di ieri e i mulini Bongiovanni, Marino e Poggi. Non mancheranno gli appuntamenti dedicati alla pizza e alle pizzerie di successo, dove forma, contenuti e qualità devono necessariamente coesistere. Si alterneranno sul palco: Simone Padoan, Enzo Coccia, Giancarlo Casa e Patrick Ricci.

Gelato & Pasticceria

Viene presentata la guida Pasticceri&Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso: l'occasione per fare il punto sul settore. I Maestri Ampi Fabrizio Galla e Alessandro Dalmasso spiegano come "Aprire una pasticceria: dal laboratorio al banco". E il grande Iginio Massari svela i trucchi per progettare e realizzare un dolce come si deve. Sul fronte freddo, focus su gelato e gelaterie: quale modello imprenditoriale funziona, con i gelatieri Marco Radicioni e Andrea Soban. A completare il quadro, le degustazioni di lievitati del mattino e di cioccolato. Ma anche di formaggi, salumi, vini e birre. Alle quali verranno dedicati due appuntamenti: "I diversi stili" e "La Carta della Birra: dieci etichette in carta giuste per il menù".

Mixology

Grande novità: l'area dedicata alla mixology, ovvero tutto il settore che ha a che fare con il mondo dei cocktail. Sul palco Massimo D'Addezio (bartender capitolino protagonista di Spirits, i maestri del cocktail in onda su Gambero Rosso Channel – Sky 412). Al suo fianco amici e protagonisti del mondo enogastronomico sempre diversi, che lo affiancheranno nel racconto di grandi classici del bartending e creazioni più audaci. Tra questi lo chef Marcello Trentini e la sommelier Simona Beltrami, del ristorante torinese Magorabin: si parla di abbinamenti fuori dagli schemi, con cocktail, sake e tè.



Questo e molti altri temi verranno approfonditi nel corso di Gourmet, Lingotto Torino 13-15 novembre 2016. Save the date




I SICILIANI AMANO
LA BUONA COMPAGNIA.
Bevi Feudo Arancio responsabilmente.
Feudo Arancio
GRILLO
SICILIA DOC
Feudo Arancio
SICILIANAMENTE
www.feudoarancio.it



Gli indirizzi

LA NUOVA TORINO

Del Cambio | p.zza Carignano, 2 |
tel. 011 546690 | www.delcambio.it

Casa Vicina | via Nizza, 224 |
tel. 011 19506840 | www.casavicina.com

Magorabin | c.so San Maurizio, 61b |
tel. 011 8126808 | www.magorabin.com

Vintage 1997 | p.zza Solferino, 16h |
tel. 011 535948 | www.vintage1997.com

Piano35 | c.so Inghilterra, 3 |
tel. 011 4387800 |
www.grattacielointesasanpaolo.com

Consorzio | via Monte di Pietà, 23 |
tel. 011 2767661 |
www.ristoranteconsorzio.it

FiorFood by La Credenza |
galleria San Federico, 26 |
tel. 011 511771 | www.fiorfood.it

Spazio7 | via Modane, 20 |
tel. 011 3797626 | www.ristorantespazio7.it

Ristorante del Circolo dei Lettori |
via Conte G. Bogino, 9 | tel. 011 4326828 |
www.circololettori.it

Al Gatto Nero | c.so F. Turati, 14 |
tel. 011 590414 | www.gattonero.it

Camilla's Kitchen | via Maria Vittoria, 49 |
tel. 011 8170253 | www.camillaskitchen.it

Rural | via San Dalmazzo, 16 |
tel. 011 2478470 | www.ristoranterural.it

Laleo | c.so Verona, 38e |
tel. 011 233012 | www.laleo.co

La Cabane – bar à huitres | via della Rocca, 10 |
tel. 011 0378308 | www.lacabane.it

FUORIPORTA

Combal.Zero | Rivoli (TO) |
p.zza Mafalda di Savoia |
tel. 011 9565225 | www.combal.org

Dolce Stil Novo alla Reggia |
Venaria (TO) | p.zza della Repubblica, 4 |
tel. 011 4992343 | www.dolcestilnovo.com

DORMIRE | CHARME & DESIGN

Turin Palace | via Sacchi, 8 |
tel. 011 0825321 | www.turinpalacehotel.com

Hotel Carlina | p.zza Carlo Emanuele II, 15 |
tel. o11 8601611 | www.nh-collection.com

Boston Art Hotel | via A. Massena, 70 |
tel. 011 500359 |
art-hotel-boston-turin.h-rez.com

Hotel dei Pittori | c.so Regina, 57 |
tel. 011 8600103 | www.hoteldeipittori.it

Town House 70 | via XX Settembre, 70 |
tel. 011 19700003 | 70.townhousehotels.com

Dupark Contemporary Suites |
c.so M. D'Azeglio, 21 | tel. 011 0120000 |
www.duparcsuites.com

Magazzini San Domenico b&b |
via San Domenico, 21a | tel. 011 4368341 |
www.magazzinisandomenico.it

Viastampatori b&b | via Stampatori, 4 |
tel. 339 258 1330 | www.viastampatori.com

Terres d'Aventure Suites b&b |
via Santa Maria, 1 | tel. 389 434 2699 |
www.suitestorino.it

VitaminaM b&b | via Belfiore, 18 |
tel. 347 152 6130 | www.vitaminam.com

di Francesco Seccagno

Equilibri: è la cifra quotidiana del lavoro di Matteo Baronetto. Creatività e territorio, stile personale e tradizione, tecnica e tecnologia, stupore e ricordo... Quella di Matteo a Del Cambio è una cucina «che non c'è» e al tempo stesso un'ode al suo Piemonte. La sfida di portare il meglio della modernità nella capitale della morigeratezza sabauda



L'EQUILIBRISTA DEL GUSTO

Baronetto



Armonia Sabauda

Allo scoccare dei 40 anni (non ancora compiuti) Matteo Baronetto torna nella sua terra. Nato a Giaveno, alle porte del capoluogo sabaudo, aveva cominciato i suoi stage dopo le scuole allo storico ristorante Del Cambio. Poi altre esperienze, fino ad approdare alla corte di Marchesi, a Erbusco. Lì nasce il sodalizio con Carlo Cracco che seguirà prima a Piobesi d'Alba (alle Clivie) e poi a Milano. Il ritorno, dunque, avviene con la piena maturità. E con l'obiettivo e la convinzione che una sfida di cambiamento – bisticci a parte! – il Cambio se la merita: per la sua storia, per la sua classicità. «Improvvisazione ragionata». Così Matteo definisce la sua idea di cucina: «Esercizio costante di equilibrio tra intuito e riflessione, creatività e capacità nell'esecuzione». Baronetto è un professionista solido e navigato: sa perfettamente che la tanto sbandierata "semplicità" è solo un modo di dire, un luogo comune che va di moda. «Equilibrio tra intuizioni e ricerca di equilibrio» ripete lui: questo è il suo esercizio quotidiano. Per poi ammettere anche, però, che «spesso i piatti migliori nascono da errori». I suoi riferimenti? «Stimo moltissimo i miei colleghi, ma non amo i paragoni né le etichette – sorride – La mia è una cucina che non esiste!»
Riflessioni e convinzioni che si ritrovano nei piatti che Matteo propone qui. «Cerco equilibrio, per esempio tra uno stile sempre più identitario e il rispetto per le mie radici piemontesi: l'insalata si chiama piemontese proprio perché raccoglie tutti i prodotti del territorio e cambia di stagione in stagione – spiega lo chef – Mentre la Tovaglia gioca tra l'equilibrio tra ciò che è nascosto e ciò che è svelato». Mangiare i suoi piatti è una ricerca e una scoperta.

Del Cambio | Torino | p.zza Carignano, 2 | tel. 011 546690 | www.delcambio.it

*PER LE RICETTE *Lo chef consiglia, nel caso non si abbiano a disposizione abbattitore o forno a vapore, di utilizzare il freezer di casa e i cestini cinesi per la cottura a vapore.*

Insalata piemontese

Ingredienti per 4 persone

Per il tuorlo marinato:

- 85 g di sale
- 30 g di zucchero
- 20 g di crema di fagioli
- 30 g di acqua
- 15 tuorli di uovo

Per le cipolline:

- 8 cipolline
- olio di vinaccioli
- alloro in foglie
- sale

Per i peperoni:

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 200 g di carpione
- sale

Per l'insalata:

- 15 g di maionese
- 15 g di furikake
- 25 g di lattuga baby
- 4 g di nocciole Piemonte
- 2 g di granella di nocciole Piemonte
- 2 g di granella di amaretto
- 5 g di amarene Fabbri
- Colatura d'alici
- 6 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Germogli di pisello
- Germogli di shiso
- Germogli di vene cress
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- 10 g di uovo marinato
- 3 g di fiori eduli



Tuorlo marinato: impastare tutti gli ingredienti, tranne i tuorli. Prendere gli stampini di alluminio per mousse e fare un piccolo fondo con il composto. Posizionare il tuorlo all'interno senza romperlo e completamente con il restante composto. Lasciare riposare per tre ore, dopo di che girare nell'altro verso aiutandosi con un cucchiaio e lasciando il tutto a marinare per altre 3 ore. Sciacquare e tenere da parte. Il piatto: posizionare l'uovo marinato, le nocciole e la granella in 3 punti differenti del piatto. Posizionare le amarene, i peperoni, le cipolline anch'essi in punti differenti senza un ordine particolare. Prendere le foglie di lattuga e immergerle prima nella maionese e poi nel furikake, mettere sulla cipollina la granella di amaretti e il Parmigiano e sulle amarene la colatura di alici. Ultimare il piatto sistemando i germogli e cercando di dare volume al piatto. Condire con olio e sale, decorare con fiori eduli.

Gnocchi alla bava

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:

- 120 g di formaggio Silter
- 400 g di patate ratte
- 60 g di tuorlo pastorizzato
- Sale e pepe bianco
- 120 g di toma d'alpeggio

Per la panna ridotta:

- 300 g di panna
- 2 foglie di alloro
- 5 g di maizena
- 5 g di acqua

Per la centrifuga di pepe:

- 10 g di pepe bianco
- 20 g di acqua

Lavare le patate, bollirle per circa 20 minuti, pelarle e setacciarle. Condire il tutto con il tuorlo pastorizzato, il Silter grattugiato, il sale e un pizzico di pepe nero; mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Quindi comporre gli gnocchi.
Preparare la panna: portarla a 90°, mettervi in infusione l'alloro per circa un'ora, quindi toglierlo e legare il tutto (portando ad ebollizione la panna). Aggiustare di sale.
Preparare dei dischi di Silter e di toma, tagliando i formaggi a fette sottilissime con l'affettatrice e coppandoli con la misura degli gnocchi. Far cuocere gli gnocchi in acqua salata abbondante. Scolarli e disporli su una placchetta, coprirne metà con i dischi di Silter e metà con i dischi di toma, quindi passarli in forno a vapore per 30 secondi circa.
Far marinare il pepe e l'acqua per due ore e poi passare il tutto alla centrifuga.
Comporre il piatto disponendovi gli gnocchi in ordine sparso e casuale (mischiando i due tipi di formaggio), mettere qualche goccia di centrifuga di pepe sul piatto, dei pizzichi di parmigiano e infine condire con la panna all'alloro.





Il Bernina Express lungo il Lago Bianco.

Vieni a scoprire le nostre migliori esperienze gastronomiche su **svizzera.it/gastronomia.**



1681
POLVARO
TENUTA
LA NOBILE
Arte del Vino
DAL 1681
Dedizione, passione e alta qualità contraddistinguono la nostra selezionata produzione di deliziosi vini che vi sapranno sorprendere.
Da oltre 400 anni, a pochi passi da Venezia, coltiviamo le nostre vigne tra le antiche terre del Lison Classico DOCG.
Caterina Candoni De Zan
TENUTA POLVARO
Via Polvaro 35 • 30020 • Annone Veneto, VENICE • ITALY
WWW.TENUTAPOLVARO.COM • Wine shop on line
SEGUICI SU • FOLLOW US:

TOVAGLIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA:

160 G DI FARINA **00**	
50 G DI FARINA DI RISO	
20 G DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
50 G DI ACQUA	
15 G DI UOVO INTERO	
20 G DI ALBUME	
5 G DI SALE	

Impastare il tutto per avere una massa liscia e omogenea. Far riposare in frigo (meglio se sottovuoto) per almeno due ore.

ALTRI INGREDIENTI:

40 G DI CAROTA	
20 G DI SEDANO	
10 G DI CIPOLLA	
500 G DI FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	
160 G DI FINFERLI	
80 G DI MIDOLLO DI BUE	
120 G DI CALAMARETTI SPILLO (PULITI)	
12 G DI SALSA VERDE DISIDRATATA	
40 G DI BURRO	

Cuocere i fagioli borlotti (precedentemente ammollati in acqua fredda) e farli cuocere in abbondante acqua salata insieme a carota, sedano, cipolla e sale: tenerli “al dente”.
Pulire e lavare i finferli, cuocerli in padella saltati con olio e sale.
Mettere finferli e fagioli borlotti nel fondo di una ciotola, unirci il midollo di manzo tagliato a cubetti e due noci di burro. Coprire la ciotola con un disco di pasta tirata sottile e largo circa il doppio del diametro della ciotola, accertandosi che la sfoglia sia bella tesa e che cada sui bordi come una tovaglia su un tavolo.
Cuocere il tutto in forno a vapore per circa 6/7 minuti a 100°, togliere e terminare distribuendo sopra i calamaretti saltati in padella e la salsa verde disidratata.







Cubo

Ingredienti per 4 persone
cubi (di dimensioni cm 1,5 per lato) in sei gusti diversi e cialda alle nocciole

Cubo arancione

- 36 g di zucchero
- 81 g di amido di riso
- 1080 g di succo (495 g di mango, 195 g di carota, 390 g di arancia)

Per la glassa:
- 300 g di cioccolato bianco
- 40 g di olio di semi
- 50 g di burro di cacao arancione (per esempio all'arancia)

Cuocere in un pentolino tutti gli ingredienti mescolando bene con una frusta, in modo che l'amido non faccia grumi. Versare negli stampi a cubo e abbattere (o mettere in freezer) a -30°.

Cubo rosso

- 1000 g di lamponi freschi leggermente frullati (se troppo acidi aggiustare con sciroppo di zucchero)
- 20 g di gelatina
- 100 g di acqua per la gelatina
- 8 gocce di essenza di rose

Per la glassa:
- 300 g di cioccolato bianco
- 40 g di olio di semi
- 50 g di burro di cacao rosso

Reidratare la gelatina; scaldare una piccola parte di lamponi leggermente frullati e unirli alla gelatina sciolta in microonde, in modo poi da stemperare un po' per volta tutta la gelatina nei lamponi. Aggiungere mescolando bene la rosa e versare negli stampi. Abbattere il tutto (o riporre in freezer) a -30°.

Cubo giallo

- 1520 g di polpa di frutta (800 g di banana, 440 g di ananas, 180 g di passion fruit)
- 270 g di meringa (fatta con 76 g di albume, 97 g di zucchero e 97 g di isomalto in polvere)
- 670 gr panna montata
- 30 g di gelatina
- 150 g di acqua
- ¼ di lime (la scorza)

Per la glassa:
- 300 gr cioccolato bianco
- 40 g di olio di semi
- 50 g di burro di cacao giallo

Reidratare la gelatina. Montare la meringa in planetaria (scaldando l'albume in microonde). Unire la meringa alle polpe di frutta, stemperandone una piccola parte con la gelatina sciolta di modo da poterla unire. Incorporare la panna montata delicatamente di modo che non smonti: dapprima con una frusta e infine con una marisa. Riempire gli stampi ed abbattere (o riporre in freezer) a -30°.

Cubo bianco

- 270 g di zucchero
- 110 g di glucosio atomizzato
- 6 g di fondente neutro
- 475 g di acqua
- 1 kg di polpa di litchi

per la glassa:
- 300 g di cioccolato bianco
- 40 g di olio di semi
- - 50 gr burro di cacao bianco (lavorato con biossido di titanio)

Mescolare le polveri tra loro e unirle a freddo con l'acqua in un pentolino. Portare a bollore e versare in una brocca con la polpa di litchi. Passare bene al frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e mantecare. Con un sac-à-poche riempire gli stampi: operazione da realizzare molto velocemente in quanto il sorbetto si scioglie molto rapidamente. Infine abbattere (o riporre in freezer) a -30°.

Cubo blu

- 1000 g di polpa di uva fragola
- 220 g di zucchero
- 100 g di glucosio in polvere
- 50 g di destrosio
- 5 g di fondente neutro
- 170 g di acqua

per la glassa:
- 300 g di cioccolato bianco
- 40 g di olio di semi
- 50 g di burro di cacao blu

Mescolare le polveri tra loro e unirle a freddo con l'acqua in un pentolino. Portare a bollore e versare in una brocca con la polpa di uva fragola. Passare bene al frullatore a immersione. Versare nella gelatiera e mantecare. Con un sac-à-poche riempire gli stampi: anche qui agire velocemente per non far sciogliere il sorbetto. Abbattere (o riporre in freezer) a -30°.

Cubo verde

- 205 g di latte
- 160 g di panna
- 95 g di zucchero
- 160 g di tuorlo
- 15 g di gelatina
- 50 g di acqua
- 220 g di pasta di pistacchio
- 440 g di panna montata

Per la glassa:
- 300 g di cioccolato bianco
- 15 g di yuzu in polvere
- 40 g di olio di semi
- 50 g di burro di cacao verde (al pistacchio)

Reidratare la gelatina con l'acqua. Con latte panna zucchero e tuorlo fare una crema inglese. Unire la crema inglese, la gelatina e la pasta di pistacchio e mescolare con un frullatore a immersione in modo che si sciolga completamente il tutto, stando ben attenti che non rimanga pasta di pistacchio attaccata ai bordi del contenitore nel quale si sta frullando. Quando la base sarà a una temperatura di 28-30°, incorporare la panna in precedenza montata nella planetaria aiutandosi con una frusta. Colare negli stampi e abbattere (o riporre in freezer) a -30°.

Cialda alle nocciole

- 50 g di farina
- 150 g di polvere di nocciole setacciata
- 150 g di sciroppo
- 60 g di albume

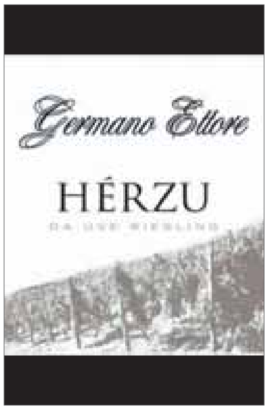
Unire gli ingredienti nel Bimby (o in una impastatrice) e miscelare fino a quando il composto non risulterà omogeneo. Stendere l'impasto su un foglio di salpa con una spatola a gomito: formare quadrati di cm 4,5 e cuocere a 150° per 6-7 minuti.
Per la glassatura dei cubi: infilare i cubi congelati con uno stuzzicadenti e immergerli nella glassa. Lasciar solidificare il cioccolato e staccare lo stuzzicadenti. Mantenere nel frigo fino al momento del servizio.
Montare il cubo sul piatto mettendo una cialda di nocciola tra uno strato e l'altro.

a cura di Davide Buongiorno e Valentina Cinti, rispettivamente head-sommelier e sommelier Del Cambio.









Insalata piemontese

Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2012 |
Ca' d'Gal |
Santo Stefano Belbo (CN) | www.cadgal.it

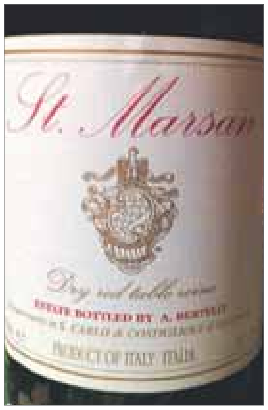
«Questo di Alessandro Boido non è il solito Moscato. Vigne di più di 50 anni, vendemmia tardiva, 4 anni di bottiglia: un vino dolce che ricorda un grande passito ma molto più leggero con una effervescenza appena accennata. È un vino complesso, ma semplice: dolcezza, freschezza, spezie e fiori bilanciano gli elementi aspri e dolci, grassi e magri del piatto lasciando il palato fresco».

Gnocchi alla bava

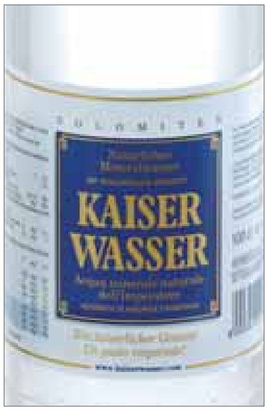
Langhe Riesling Hérzu 2009 |
Ettore Germano |
Serralunga d'Alba (CN) | www.ettoregermano.com

Sergio Germano nasce come barolista, ma produce probabilmente uno dei riesling più puliti e niditi di tutta Italia. Un vino la cui freschezza agrumata pulisce e si contrappone alla grassezza del formaggio Silter e della panna. La sua ricchezza di frutta esotica esalta le patate ratte; la mineralità e la lieve speziatura esaltano gli aromi di alloro e pepe.









Tovaglia

St. Marsan Bianco 2007 |
Poderi Bertelli |
Costigliole d'Asti (AT) | www.bertelli-wine.it

Uno dei vini Italiani più ispirati che ha portato in auge due vitigni come il Marsanne e Roussane che trovano perfetta collocazione a Costigliole. Un vino minerale con una vena dolce esotico/tropicale di ananas e banana fusa con una calda polposa e setosa cremosità che contrasta la leggera speziatura della salsa verde e segue con le sue note balsamico mediterrane. Sapido e fresco, fa esplodere i sapori.

Cubo

Acqua Kaiserwasser |
via Pizach, 7 |
San Candido (BZ) | www.kaiserwasser.com

«L'abbinamento migliore per questo dessert molto complesso è con l'acqua. Un'acqua che nasce a San Candido (a quota 1340 metri) e le cui proprietà terapeutiche erano già conosciute in epoca pre-romana. Un'acqua ricca di solfati, bicarbonati e minerali cha aiuta l'assimilazione ed esalta ogni singolo sapore contrapponendo le sue doti di durezza alle note dolci e lasciando un finale in bocca pulito e nitido».



"WE
MAKE
DIFFERENT"
L'UNICO LIMITE E' L'IMMAGINAZIONE
Luxury Wine Cellar
TELEPHONE
TELEPHONE
MADE IN ITALY
NEVADA®
WWW.NEVADAEUROPE.COM
YouWine Shop
The best choice for your wine
WWW.YOUWINE.IT
Coolors
800 177 552
Lunedì - Venerdì
9:00/13:00 - 14:00/18:00

a cura di Mara Nocilla
foto di Fabrizio Perilli

PASTA DI LEGUMI

ARCOBALENI DI COLORI E... FORMATI

È una delle nuove frontiere dell'alimentazione naturale e ipocalorica, vegan e gluten free. Ma è anche golosa? Alla scoperta dei marchi di pasta di legumi in commercio. Fusilli di piselli, sedanini di lenticchie rosse o fagioli neri, caserecce di ceci. Ma anche formati più gourmet, come tagliatelle, gigli e paccheri...

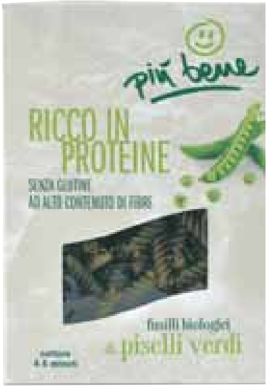


Vegan e gluten free, povera di carboidrati, ricca di proteine vegetali e di fibre, spesso biologica. La pasta di legumi è una delle ultime tendenze del food, adatta a vegani, celiaci, diabetici, ma anche a sportivi, a chi soffre di sensibilità al glutine o insegue uno stile di vita salutistico. I legumi utilizzati sono le lenticchie di tutti i colori (soprattutto quelle rosse), i ceci, i piselli verdi, i fagioli neri e, raramente, la soia verde, in genere impiegati in purezza (solo un'azienda usa un miscela di legumi). Formati: fusilli, sedanini, maccheroncini e caserecce, in un bell'arcobaleno di colori che sarà apprezzato soprattutto dai bambini. Un'azienda varesina osa i più gourmet – e audaci ,considerando la materia prima – gigli, tagliatelle e paccheri. Tempi di cottura: brevi, dai 3 ai 7 minuti. Nata da poco, la pasta di legumi si sta velocemente affermando sul mercato. Si moltiplicano le aziende e i marchi leader dell'alimentazione naturale che la propongono (spesso realizzata negli stessi stabilimenti di trasformazione). Trova posto sugli scaffali di supermercati e botteghe dell'alimentazione organic & eco-friendly, farmacie, erboristerie, negozi per celiaci. Una crescita così rapida ed esplosiva quella della pasta di legumi che non sono ancora stati pensati, tanto meno messi nero su bianco, parametri o protocolli di analisi sensoriale. È un settore in pieno fermento, tutto da esplorare, codificare, scrivere. Ma con alcuni punti certi: la pulizia di profumi e aromi, la tenuta in cottura, la consistenza uniforme e tenace una volta scolata la pasta, senza veli di amido e nervatura interna. Nella degustazione cieca comparativa abbiamo evidenziato i pro e i contro dei singoli prodotti e valutato la corrispondenza tra i tempi di cottura indicati e quelli reali ottimali. La pasta di legumi non potrà mai raggiungere le performance organolettiche di quella di semola o di cereali con glutine: è un altro prodotto, e come tale va giudicata. Per sua natura, dovuta alla materia prima utilizzata, tenderà a perdere facilmente e velocemente struttura, sapore e aromi durante la cottura. Un consiglio: scolatela un po' indietro e mangiatela tenace, ci guadagna. Ma il percorso è ancora giovane e con margini di miglioramento. Basti pensare alla rivoluzione, nell'arco di 20 anni e ancora in atto, della pasta gluten free. C'è da essere più che ottimisti.

Il sapore del colore

Mai come nella pasta di legumi abbiamo sperimentato, in modo empirico, la correlazione colore-sapore. Quella di lenticchie rosse richiama i crostacei, soprattutto scampi e gamberi rossi, con la loro amabile dolcezza avvolgente, pastosa e rotonda, "animale". In quella di fagioli neri e di lenticchie nere dominano sentori cupi e complessi, riconducibili soprattutto alla liquirizia e al carbone vegetale. I formati di lenticchie verdi, di pisello e di soia verde rivelano una corrispondenza simmetrica con l'elemento cromatico: al naso e al palato si insinuano ricordi di alga, tè verde e oolong, erba falciata e fieno, verdura bollita, fave, clorofilla. Una potenziale risorsa per gli chef creativi votati alla cucina naturale, che potranno giocare con colori, abbinamenti e sapori.









ECORNATURASÌ - PIÙBENE

Verona
via L. De Besi, 20c
tel. 045 8918611
www.ecor.it

1° EX AEQUO La pasta di legumi è un nuovo prodotto della nota azienda italiana leader nella distribuzione di prodotti biologici e biodinamici, fondata nel 1987 e dal 2009 legata a NaturaSì (con sede commerciale a San Vendemiano, Treviso). Fa parte della linea PiùBene – nel logo un faccino che sorride – dedicata a chi soffre di intolleranze e allergie alimentari o semplicemente vuole seguire una dieta ricca di fibre e povera di carboidrati. Senza però penalizzare il gusto, a giudicare dalla posizione in classifica. EcorNaturaSì vince con i fusilli di piselli verdi, dalla faccia leggermente liscia e vitrea ma perfetti e integri nella forma, dal sapore pieno e persistente, con una dolcezza vegetale rotonda, profumi e aromi ampi, profondi e fedeli a quelli del legume impiegato, con i richiami netti, precisi e puliti al pisello secco, e con tempi di cottura corrispondenti a quelli riportati in etichetta (4-5 minuti). Subito seguiti dai sedanini di lenticchie rosse decorticate, stesso aspetto un po' vitreo e lucido ma forma perfetta, precisa e omogenea, anche questi con sentori al naso e in bocca puliti e coerenti al legume di partenza, il sapore equilibrato, dolce e rotondo; il tempo di cottura ottimale è 6 minuti (in etichetta: 5-7 minuti). Il pastificio è il Molino Andriani di Gravina di Puglia, specializzato in prodotti senza glutine, ben indicato in etichetta.

250 g prezzo 3 euro

OSCAR QUALITÀ / PREZZO

FELICIA BIO - MOLINO ANDRIANI

Gravina di Puglia (BA)
via Niccolò Copernico zona Pip
tel. 080 3255801
glutenfreefelicia.com
molinoandriani.com

1° EX AEQUO Felicia Bio è pasta rigorosamente gluten free (oltre alla Spiga Barrata anche tante altre certificazioni): al riso integrale, al mais, al grano saraceno, alla quinoa, ai legumi. È figlia di una bella sinergia tra Nord-Sud, il Molino Andriani di Gravina di Puglia (BA), specializzato dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine (anche per altri marchi), e il Gruppo Pedon di Molvena (VI), dedicato alla lavorazione di cereali e legumi secchi. Un'ottima pasta, integra e curata nella lavorazione, gustosa, saporita e con buona tenuta di cottura, sia i sedanini rigati di lenticchie rosse che i fusilli di piselli verdi, gli stessi formati di EcorNaturaSì, con la quale vince il primo posto in classifica a pari merito. I primi sono un piccolo miracolo per la fedeltà aromatica al legume impiegato, la pulizia, la bella dolcezza vegetale, le sorprendenti note di crostacei che spiazzano il naso e il palato, la consistenza che tiene anche gustata fredda, la corrispondenza dei tempi di cottura (7 minuti sui 5-7 consigliati). Buoni anche i fusilli di piselli verdi, che conservano caratteristici e puliti i profumi del legume secco dipi partenza, dopo una cottura di 5 minuti (sui 5-6 consigliati).

250 g prezzo 2,65 euro

LA FINESTRA SUL CIELO

Villareggia (TO)
via Rondissone, 26
tel. 0161 455511
www.lafinestrasulcielo.it

Un unico formato, il maccheroncino rigato, per la pasta di legumi a marchio La Finestra sul Cielo, una delle realtà pioniere nella distribuzione di prodotti biologici in Italia, nata nel 1978. In compenso in una bella varietà di colori-sapori, prodotta da un'azienda terza non indicata in etichetta. Tempi di cottura consigliati per tutte le tipologie: 4-5 minuti, tranne per quella di lenticchie rosse (5-7). I più convincenti di tutti sono risultati i macche-

GRANO DURO E CECI DELLA MAIELLA

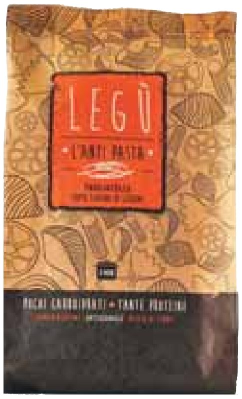
Anche i grandi pastifici industriali aprono ai legumi. Per ora Delverde, la famosa azienda abruzzese nata alla fine degli anni '60 e tra il 2009 e il 2010 acquisita dal gruppo argentino Molinos Rio de la Plata, tra i principali player nel settore agroalimentare dell'America Latina. «Abbiamo lavorato nel mondo dei legumi per assecondare le richieste crescenti del consumatore verso le proteine vegetali e il trend positivo che stanno vivendo questi alimenti» dichiara Luca Ruffini, presidente e managing director della Delverde. La pasta con ceci, penne rigate e fusilli, dell'azienda di Fara San Martino non è realizzata con il legume in purezza ma con una percentuale del 30% aggiunta alla semola di grano duro. Poi l'acqua che sgorga dalla sorgente del fiume Verde, situata alle spalle del pastificio, nel Parco Nazionale della Maiella, trafile in bronzo e una lenta essiccazione a temperature controllate per una pasta che mantiene ancora le caratteristiche di quella tradizionale di sola semola: aspetto preciso, consistenza perfettamente al dente, sapore vicino al maccherone nazional- popolare. A tradirla solo il colore più scuro e gli aromi più profondi e vegetali che ricordano il fieno, l'erba e i fiori secchi "buoni", il bosco, la farina non raffinata e i sentori di cece, che si assottigliano un po' in bocca. Confezione da 450 grammi in vendita nelle catene della gdo Esselunga, Coal e Conad a 2,10 euro.

Delverde | Fara San Martino | zona industriale | tel. 0872 9951 | delverde.eu











roncini di lenticchie nere, dove abbiamo incontrato più che in altre tipologie di pasta di legumi la corrispondenza tra elemento cromatico e gustativo: la tonalità antracite fa pendant con gli aromi non solo della lenticchia nera ma anche di liquirizia e di carbone vegetale, che si annunciano infilando il naso nella busta di cellophane, e si mantengono – in misura minore – dopo aver scolato la pasta (dopo 4 minuti di cottura se si vogliono sentire di più i profumi, dopo 5 se si preferisce la pasta più cedevole sotto i denti). Non male i maccheroncini di ceci, color nocciola tostata, che dopo una cottura di 5 minuti mostrano una consistenza accettabile, un filo collosa e farinosa, e aromi ancora riconducibili al legume di partenza, e perdono quel leggero sentore di proteina vegetale fermentata che si avverte al naso quando sono crudi. Il punto di forza dei maccheroncini di lenticchie verdi, anche questi pronti dopo 5 minuti di cottura, è l'aroma del legume, affiancato da ricordi di patata bollita (peccato la consistenza slegata). I maccheroncini di lenticchie rosse, color tramonto tropicale, esprimono sentori dolci e un po' vintage di crostaceo e castagna secca, che tendono a perdersi in cottura insieme alla consistenza (scolateli a 6 minuti, non oltre). Migliorabili i maccheroncini di piselli (vaghi e non precisi aromi di cicoria cotta, patata cruda e frutta secca, retrogusto amaro, cottura poco controllabile, da fermare a 5 minuti e mezzo), che tuttavia una volta scolati mantengono il colore verde militare.

250 g 3,20-4,20 euro

FIOR DI LOTO

Orbassano (TO)
Interporto S.I.TO s.da Prima, 1a
tel. 011 4018511
www.fiordiloto.it

Anche Fior di Loto, la più antica società italiana di distribuzione di prodotti biologici, dal 1972, ha scelto un solo formato: il fusillo. Cambia solo il legume, 100% e monovarietale, con tempi diversi di cottura: di ceci bianchi (2 minuti), di lenticchie rosse (3 minuti), di lenticchie verdi (4 minuti), di mix di lenticchie (3 minuti), di soia verde (5 minuti). La produzione avviene in Francia presso un'azienda terza, che impiega farina di legumi cruda, senza pre-gelatinizzazione, ed essicca la pasta a bassa temperatura (tra 45 e 50°). I fusilli, piuttosto regolari e precisi, non

hanno un aspetto artigianalissimo, ma la superficie è appena opaca, abbastanza porosa e uniforme nel colore, a parte quella di mix di lenticchie, dall'effetto Arlecchino; purtroppo non resistono allo stress della cottura nella consistenza, negli aromi e nel sapore. I migliori del gruppo sono quelli di ceci, color beige intenso, per la fedeltà aromatica al legume usato, percepibile fin da crudi, la dolcezza caratteristica e l'accento balsamico che richiama il tè nero leggermente affumicato; scolatela a 2 minuti è mezzo, è il suo tempo giusto. Discreti i fusilli di lenticchie verdi: la tonalità muschio sembra trasferirsi al naso attraverso aromi di alga, di tè verde o oolong su un sottofondo di note minerali e balsamiche, sensazioni che tendono a disperdersi con la cottura, quindi attenzione: scolatela a 3 minuti anziché 4. Intriganti i sentori di crostaceo che si avvertono nei fusilli di lenticchie rosse (ma un po' slegati nel sapore e nella texture). Intense note balsamiche e vintage di erba tagliata secca e matita nei fusilli di soia verde, i più fragili della pasta di legumi Fior di Loto (perde nerbo già a 4 minuti di cottura).

250 g prezzo 3-3,50

KI GROUP

Torino
s.da Settimo, 399/11
tel. 011 7176700
www.kigroup.com

Anche Ki Group, una delle aziende di riferimento in Italia per la distribuzione di alimenti naturali e biologici, dal 1974, si cimenta nelle paste di legumi (nella confezione non è riportato il trasformatore, ma dietro ci sono il gruppo vicentino Pedon, specializzato nella lavorazione di cereali e legumi secchi, e il Molino Andriani di Gravina di Puglia, dedicato a paste gluten free). I sedanini di lenticchie rosse hanno aromi molto delicati al naso e in bocca, puliti e abbastanza precisi di legumi, che tuttavia tendono a perdere facilmente con il protrarsi della cottura (ottimale 6 minuti, come indicato in etichetta, non di più), e una consistenza disomogenea. Migliori ma fuoriclasse i fusilli di piselli e quinoa, pseudocereale presente in proporzione del 15%. I punti di forza: i profumi e gli aromi ampi, complessi e abbastanza puliti che richiamano – in sintonia con il colore – la verdura bollita, le fave secche, il fieno, l'erba falciata e la clorofilla, insieme a un sentore affumicato. Cuoceteli 5 minuti, come è scritto in etichetta, saranno ancora molto al dente ma avranno mantenuto colore, profumi e carattere, che tendono a perdersi allungando la cottura di un minuto.

250 g prezzo 3-3,50 euro

LEGÙ

Albizzate (VA)
via Petrarca, 6
tel. 0331 995480
www.legu.it

Legù è una specialità alimentare a base di legumi in quantità variabile tra ceci, fagioli bianchi e piselli gialli decorticati, e a breve biologica certificata. La storia di Legù nasce nel 2015 parallelamente all'azienda che la produce, Itineri di Albizzate (VA), fondata da Monica Neri, una laurea in Scienze e tecnologie della ristorazione, e dal marito Andrea Zavattari, alle spalle esperienze nel food, con lo scopo di rivisitare il cibo per renderlo più buono e salutare. «Sono stati scelti tre legumi per bilanciare l'aspetto nutrizionale – spiega Monica – solo di piselli sarebbe stata più zuccherina, solo di ceci più grassa. Con questo mix abbiamo meno carboidrati e più proteine». La loro "anti pasta" è ottenuta da legumi cotti interi a vapore, «per non stressare i valori nutritivi e abbreviare la successiva cottura della pasta», pronta in 3 minuti. Tutto è curato, niente è lasciato al caso. È trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura. Il packaging è rustico-chic, buste di leggera carta tipo pane di colore beige e marrone, con spacchi laterali per sbirciare il formato e grafica ammiccante. Quattro i formati – fusilli, gigli, paccheri, tagliatelle – ciascuno contraddistinto dalla tonalità della finestra centrale. Bellissima, perfetta, dalla pelle ruvida e ambrata, è artigianale e vibrante eppure perfetta e accurata in ogni dettaglio. Gli odori sono intensi e leggermente vintage di mulino con richiami alla semola integrale, al "proteico" vegetale, al sacco di juta. Tra i quattro formati preferiamo le tagliatelle (finestra arancio), piegate in due come se fossero state essiccate a cavallo di un supporto, un prodigio di forma perfetta, consistenza forte e tenuta alla cottura, peccato i profumi e gli aromi non precisissimi. I gigli (finestra gialla) sono un bouquet in forma di pasta, ma con retrogusto leggermente amaro. Belli i paccheri (finestra marrone), che però tendono a rompersi in cottura, mentre i fusilli (finestra bianca) lasciano una traccia amara in bocca. Tempo di cottura fedele a quello indicato in etichetta ma voi saggiateli in corso d'opera.

250 g prezzo 4,50-5,50 euro

PROBIOS

Calenzano (FI)
via degli Olmi, 13-15
tel. 055 886931
www.probios.it

Un tris di paste di legumi, tutte biologiche e gluten free certificate, quello proposto da Probios, azienda italiana che si è conquistata un nome nella distribuzione di alimenti bio vegetariani. In tutte e tre le specialità di legumi il tempo di cottura indicato è 8-10 minuti, e non è riportato il pastificio di produzione. Le caserecce di ceci sono un po' slegate al gusto, farinose e tendono a perdere nerbo in cottura (scolatele a 6 minuti e mezzo) ma regalano di contro un bel retrogusto di cece netto e preciso. I fusilli di lenticchie rosse, color carota, sono un po' troppo delicati nelle sensazioni al naso e in bocca e nella struttura, piuttosto gommosa (fermate la cottura a 6 minuti circa). I sedanini di fagioli neri sarebbero i più interessanti del tris di paste: per l'aspetto, il bel color ardesia che mantengono una volta cotti e permette di giocare cromaticamente con sughi e abbinamenti, e la consistenza, che tiene abbastanza bene la cottura (quella reale un po' meno di 7 minuti), se non fosse per il retrogusto amaro e una sensazione leggermente polverosa.

250 g prezzo 3-3,20 euro

Al panel di degustazione hanno partecipato:
Marco Camilli
presidente di Anagribios (Coldiretti)
Maria Gabriella Ciofetta
assaggiatrice professionista di olio
Marco Greggio agronomo
e docente di analisi sensoriale
Sandro Masci
chef ed esperto di analisi sensoriale
Mara Nocilla
redazione del Gambero Rosso
Caterina Pamphili
redazione del Gambero Rosso

I prezzi sono quelli medi al dettaglio | Tranne la prima classificata, le altre aziende sono in ordine alfabetico





Birre d'autunno

malti&lieviti

Non solo d'estate: la birra è un prodotto così multiforme e variegato che trova spazio in ogni stagione, con ogni clima. Ecco quattro etichette che prevedono nella ricetta la regina dell'autunno — la castagna — e due arricchite dalla dolcezza e dalla fragranza della zucca, per un piccolo anticipo di autunno

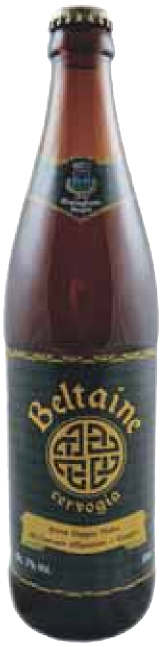
UNA BUONA BIRRA, BEN FATTA

UN'OTTIMA BIRRA, COMPLESSA E APPAGANTE

L'ECCELLENZA, BIRRE ELEGANTI ED EMOZIONALI



Hanno collaborato: Giiuseppe Carrus, Laura Di Pietrantonio, William Pregentelli



LA NERA
Beltaine
Via Marconi, 4
Granaglione (BO)
www.beltaine.it

STILE: Chestnut Ale
GRADAZIONE ALCOLICA: 7%

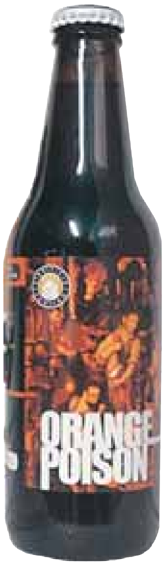
Marco Saggiorato, birraio di Beltaine, è tra i precursori della realizzazione di birre che prevedono le castagne nella ricetta, tanto che sono nate collaborazioni con importanti enti locali che si occupano della tutela e del controllo della qualità del prodotto. Tra le birre della gamma, abbiamo scelto il piglio autunnale de La Nera, una birra di struttura in cui Marco utilizza castagne affumicate e ginepro. La controllata gradazione alcolica si bilancia perfettamente con le note fumé e l'intrigante speziatura e pungenza data dalle bacche. Il sorso è vellutato, grazie alla rotondità della castagna, ma scorrevole. Il cerchio si chiude in un finale lungo e persistente.
ABBINAMENTO: stufato di cinghiale al ginepro.

MARRON
Birrificio La Petrognola
Località Tato Colognola
Piazza al Serchio (LU)
www.lapetrognola.com

STILE: Chestnut Ale
GRADAZIONE ALCOLICA: 6.5%

Quando si parla di Garfagnana la mente corre subito ai legumi, al farro e alle castagne. Sono proprio questi ultimi due ingredienti a caratterizzare la gamma delle birre firmate dal microbirrificio Petrognola che, tra i primi, ha iniziato a sperimentare brassature con prodotti del territorio. La Marron è un capolavoro autunnale, birra piena, di corpo, mediamente alcolica, con un colore semi trasparente tra l'ambrato e l'aranciato, ravvivato dall'abbondante schiuma crema. La dolcezza e la tostatura dei malti sono le dominanti del bouquet olfattivo che anticipa l'assaggio. Una birra rotonda, con un amaro poco accentuato e una carbonazione equilibrata. Consigliamo di berla nella stagione di produzione per essere certi di godere di tutta la fragranza del mix di malti e castagne.
ABBINAMENTI: caldarroste, dolci a base di cioccolato e frutta secca.





ORANGE POISON
Birrificio Pontino
Via Monti Lepini Km 51,600
Latina
www.birrificiopontino.com

STILE: Italian Pumkin Ale
GRADAZIONE ALCOLICA: 7.2%

Vi piacciono i tortelli di zucca alla mantovana? Perché al loro gusto dolce, speziato e amaro è ispirata questa creazione stagionale di Birrificio Pontino. Le Pumkin Ale, si sa, dividono sempre il pubblico e c'è chi le ama o chi le odia; stessa sorte, probabilmente, anche per l'Orange Poison che, tuttavia, è una birra equilibrata. Il colore è ambrato con riflessi aranciati, la schiuma è crema compatta. La speziatura con senape e pepe e il dry hopping con mandorle amare e noce moscata marcano piacevolmente il naso. All'assaggio il corpo è medio, l'amaro contenuto e una lieve nota acidula ne mantiene l'equilibrio. La dolcezza della zucca e delle spezie torna nel retrogusto ma in modo poco evidente.
ABBINAMENTO: tortelli alla zucca.

PALANFRINA
Troll
Via Valle Grande, 15
Vernante (CN)
www.birrificiotroll.it

STILE: Chestnut Ale
GRADAZIONE ALCOLICA: 9%

Vernante è un piccolo paese del Cuneese, nelle Alpi Marittime. Qui, 13 anni fa, dall'incontro di Alberto Canavese e Danilo Meinero, nacque Troll, oggi una realtà affermata nel panorama brassicolo nazionale, che vanta un brewpub nel paese di origine e un locale a Cuneo. Tra le birre della gamma, alcune contemplano l'utilizzo di ingredienti locali, come la Palanfrina, che prevede nella ricetta l'utilizzo di castagne e miele di castagno. Al naso emergono chiaramente note di caldarroste, nocciola e noce, accompagnate da una sfumatura leggermente tostata. In bocca è morbida e avvolgente, calda e corroborante. Perfetta per accompagnare una serata d'autunno.
ABBINAMENTO: arrosto di fagiano con castagne.





ZUCCA
Baladin

Località Valle, 25
Piozzo (CN)
www.baladin.it

STILE: Pumpkin Ale
GRADO ALCOLICO: 7 %



Poteva il colosso di Piozzo non cimentarsi in una Pumpkin Ale? Assolutamente no, ed eccoci di fronte alla Zucca, birra il cui nome non lascia spazio a dubbi sulla ricetta. Non c'è solo l'ortaggio arancione però a contribuire alla complessità gusto olfattiva della particolare etichetta di Baladin. Oltre ai classici ingredienti brassicoli e la zucca (17% in totale) troviamo anche mirra, cannella e zenzero che regalano sensazioni speziate e floreali e un gusto particolare, lungo e leggermente piccante. Il naso è un tripudio di note dolci dove si percepiscono anche pepe, vaniglia, fiori gialli, albicocca disidratata e camomilla. La bocca è perfettamente equilibrata tra le parti morbide e maltate e un finale leggermente amaricante che contrasta bene la tendenza dolce generale. Sul finale emerge netto e pulito il sentore di zucca.
ABBINAMENTO: vellutata alla zucca e zafferano.

CASTAGNALE
Birra del Borgo

Borgorose (RI)
Località Piana di Spedino
www.birradelborgo.it

STILE: Chestnut Ale
GRADO ALCOLICO: 4,1%



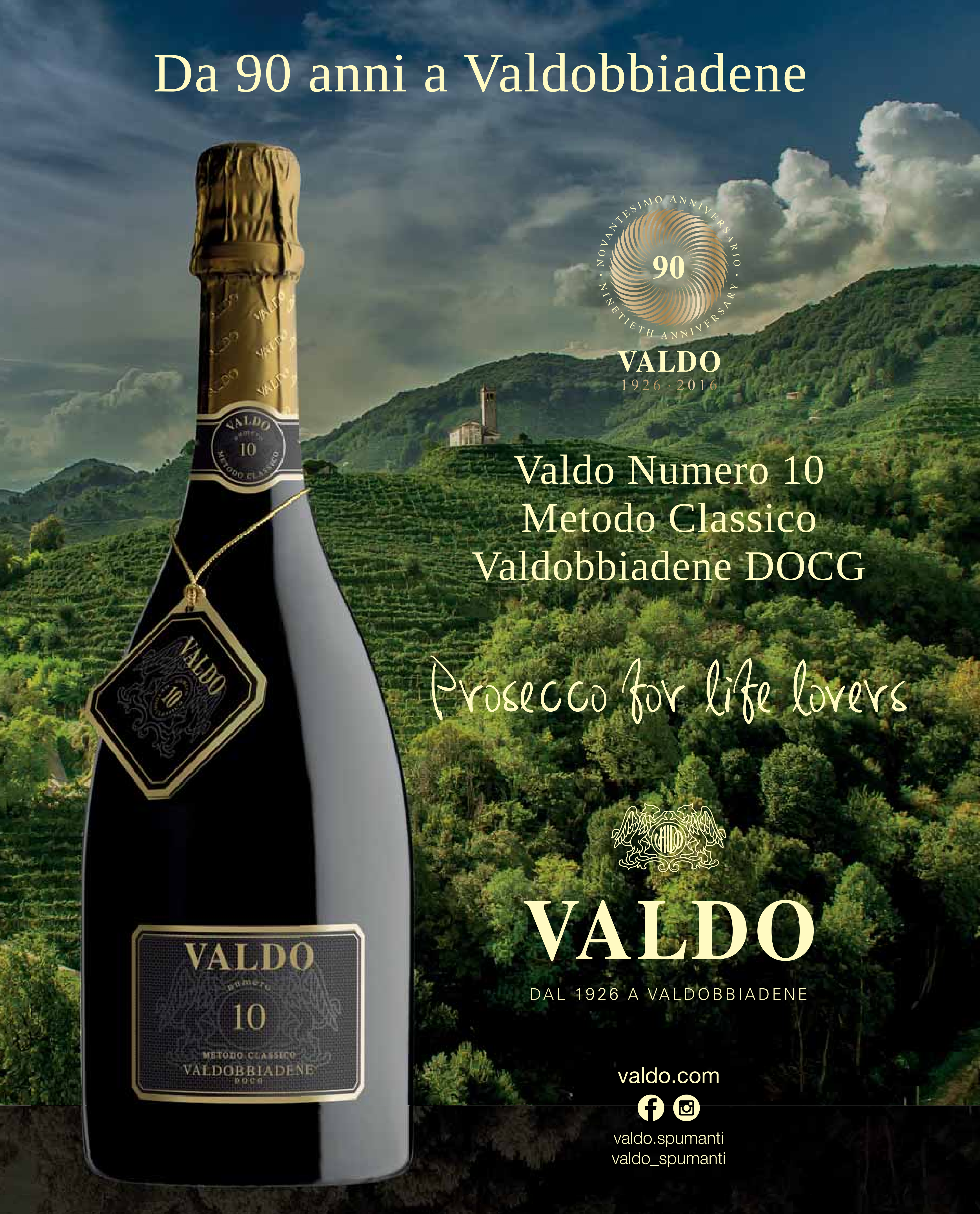
Le "Bizzarre" di Birra del Borgo sono le birre più creative e particolari della gamma del birrificio di Borgorose e vengono prodotte solo una volta l'anno. La CastagnAle è una di queste, si produce in settembre per essere commercializzata in autunno fino a esaurimento scorte. Di colore ambrato, ha bassa gradazione garantendo freschezza e bevibilità. Le castagne dominano la ricetta: dopo essere essiccate con l'utilizzo di fumo di castagno vengono unite al malto arrivando al 50% della concentrazione totale. Il risultato lo si avverte a partire dai sentori fumé, di corteccia e sottobosco e non mancano cenni balsamici e mentolati. Si percepisce poi la parte dolce che ricorda il miele di castagno. In bocca la scorrevolezza è equilibrata da una sensazione morbida e maltata, sul finale emerge la parte più amaricante e tornano evidenti i sentori percepiti al naso.
ABBINAMENTO: zuppa di legumi e castagne.










Da 90 anni a Valdobbiadene
NOVANTESIMO ANNIVERSARIO
90
NINETIETH ANNIVERSARY
VALDO
1926 · 2016
Valdo Numero 10
Metodo Classico
Valdobbiadene DOCG
Prosecco for life lovers
VALDO
DAL 1926 A VALDOBBIADENE
valdo.com
valdo.spumanti
valdo_spumanti
VALDO
numero
10
METODO CLASSICO
VALDOBBIADENE
DOCG

a cura di Stefano Polacchi

olio extravergine

Un trend qualitativo che migliora anno dopo anno donandoci a ogni campagna olearia oli incredibili sia dal punto di vista stilistico che per caratteristiche varietali. Per non parlare dei sempre migliori rapporti tra qualità e prezzo. Presentiamo una panoramica dell'Abruzzo con etichette dalla guida Oli d'Italia 2016

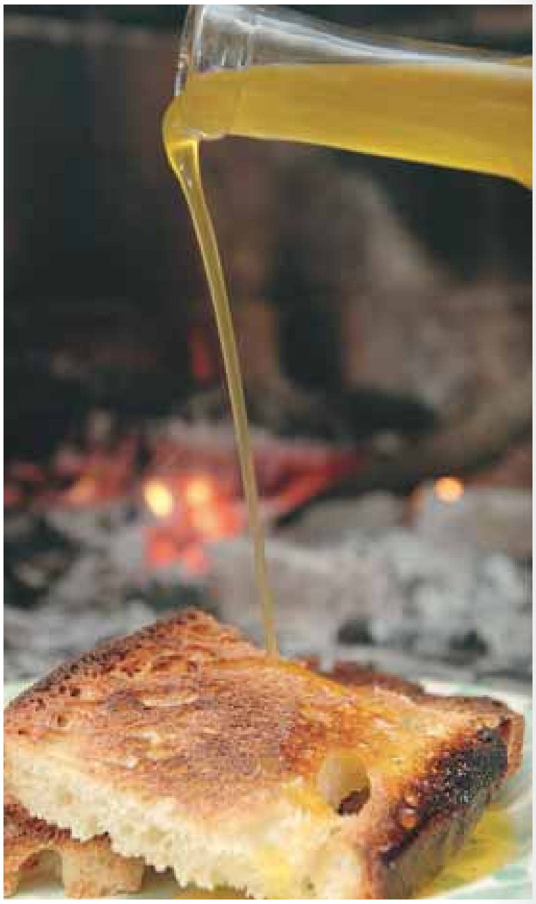


OLI D'ITALIA 2016 | PAGINE **528** | PREZZO **13,90** EURO | IN VENDITA IN EDICOLA, IN LIBRERIA E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT

BUONO — OTTIMO — ECCELLENTE

1 • SOTTO **10** EURO
2 • **11-20** EURO
3 • **21-25** EURO
4 • **26-30** EURO
5 • SOPRA **30** EURO

fasce di prezzo al litro



Hanno collaborato:
Indra Galbo, Matteo Savignano



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO
Monaco

via Colle della Tortora, 2
Tortoreto (TE)
tel. 347 6045821
www.oliomonaco.it

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Nel comune di Tortoreto, a 200 metri sul livello del mare, dal 1970 la famiglia Monaco è dedita all'arte olearia. La cultivar di riferimento è senza dubbio il tortiglione, presente da sempre in questo territorio e nota per la curiosa conformazione che assume il tronco della sua pianta. Nei 5 ettari olivetati trovano posto oltre 1.200 esemplari, coltivati interamente in biologico.
OLIO. Apre all'olfatto con un'esplosione di profumi, su tutti il pomodoro, una sequenza di fiori bianchi freschi e le erbette aromatiche. Al gusto svela il suo carattere deciso e balsamico, esordisce amaro con ricordi di rucola selvatica e radicchio, declina poi sul pepe bianco per concludere fresco e pungente.
ABBINAMENTI. Radicchio arancia e noci.

94

L'OLIO MONOCULTIVAR INTOSSO
Trappeto di Caprafico

c.da Caprafico, 35
Casoli (CH)
tel. 0871 897457
www.trappetodicaprafico.com

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. Una realtà consolidata oltre i confini regionali. Premi e riconoscimenti si susseguono ormai da anni, a completare e valorizzare un percorso umile che parte dalla terra. Tommaso, affiancato dalla moglie, cura con lavoro certosino le sue 5.000 piante in regime biologico. L'azienda si avvale di un impianto di estrazione avanzato, che valorizza al meglio i frutti raccolti (sempre sani e integri grazie alla scrupolosa raccolta).
OLIO. Al naso entra vegetale con note di cardo e pomodoro per poi evolvere sulla mandorla fresca. In bocca dimostra tutta la sua eleganza e profondità, si avvertono erbette di campo aromatiche, tra tante la valeriana e l'origano. Amaro e piccante presenti e sapientemente bilanciati.
ABBINAMENTI. Caprese.

94





MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO
Eredi Sofia Mapei

c.da Fonteschiavo, 92
Nocciano (PE)
tel. 085 847183
www.agricolamapei.it

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. Dal 1813 quest'azienda valorizza il proprio territorio con prodotti di alto livello. Dal vino all'olio passando per legumi, confetture, miele e gelatine. Qualità e rispetto per la natura sono le parole chiave della famiglia Tonini. Pietro, insieme ai suoi fratelli e alla figlia Eleonora (agronoma), tiene alto lo spirito familiare apportando continue migliorie all'azienda. Ne è un esempio l'acquisizione del nuovo frantoio, un impianto moderno per la trasformazione interna delle proprie olive provenienti dalle 2.500 piante.
OLIO. Apre con note di pomodoro e fiori di campo. Al gusto è armonico e variegato, affiorano sentori vegetali (lattuga e indivia). La mandorla nel finale lascia una sensazione di pulizia e dolcezza. Amaro e piccante decisi e in simbiosi tra loro.
ABBINAMENTI. Crudi di pesce.

93

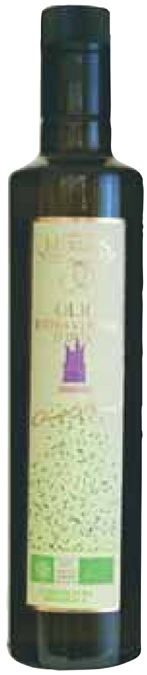
ARMONIA MONOCULTIVAR GENTILE DE L'AQUILA BIO
Frantoio Hermes

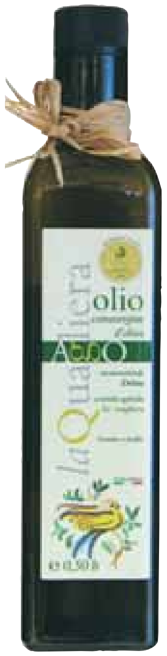
c.da Planoianni, 13
Penne (PE)
tel. 085 8279937
www.frantoiohermes.it

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. L'azienda di Claudio Di Mercurio in pochi anni si è ritagliata un posto d'onore tra i produttori d'eccellenza. L'arma vincente è la costanza qualitativa: in campagna si rispettano i canoni dell'agricoltura biologica, in frantoio si utilizzano le più avanzate tecniche per la lavorazione delle olive. Quest'anno, dalle 5.000 piante (di cui 1.800 di origine secolare), sono stati ottenuti 100 quintali di buon extravergine.
OLIO. All'olfatto è un esplosione di profumi vegetali, tra cui si distingue il pomodoro verde. All'assaggio denota una notevole complessità: riemergono le note verdi e quelle di fiori freschi di campo. Amaro e piccante in armonia.
ABBINAMENTI. Pizza Margherita.

88





AGO MONOCULTIVAR DRITTA
La Quagliera

S.DA COMUNALE QUAGLIERA, 8
SPOLTORE (PE)
TEL. 085 4156745
WWW.LAQUAGLIERA.IT

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. Sulle suggestive colline di Spoltore, Prisca Montani conduce la sua azienda in maniera sapiente, tanto da ottenere costanti ed eccellenti risultati. Dal 1996 Prisca coltiva le sue 2.000 piante con particolare attenzione all'agricoltura naturale, svolge infatti concimazioni organiche, irrigazioni a goccia e raccolta nel pieno rispetto degli alti standard qualitativi. I 6 ettari di proprietà costantemente baciati dal sole ogni stagione donano tra i 25 e i 30 quintali di olio.
OLIO. All'olfatto esordisce floreale e sfaccettato, è dotato di una gradevole freschezza. Al gusto apre amaro a ricordare la cicoria, rimane vegetale a centro bocca per poi declinare su un piccante deciso e persistente.
ABBINAMENTI. Sarde e alici grigliate.

85

MONOCULTIVAR DRITTA BIO
Delia Orsini

C.DA FONTEMAGGIO, 7
LORETO APRUTINO (PE)
TEL. 085 8291239
WWW.EXTRAVERGINEORSINI.IT

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Nel comune di Loreto Aprutino, da sempre vocato alla viticoltura e all'olivicoltura, è attiva questa realtà a carattere familiare. Delia Orsini e suo figlio Stefano si occupano personalmente di tutte le fasi aziendali, dalla cura degli oliveti in regime biologico (circa 300 piante), alla scrupolosa raccolta, fino alla molitura che avviene in un moderno frantoio della zona.
OLIO. All'olfatto svela sensazioni olfattive che ricordano il finocchietto, la valeriana e la mela. In bocca è armonico e coerente nelle note vegetali facendo emergere il ravanello. Le note piccanti in equilibrio con quelle amare.
ABBINAMENTI. Carni rosse alla griglia.

82



ha collaborato Valentina Marino

ristoranti

È in uscita la guida Ristoranti d'Italia 2017: degli oltre 2.400 indirizzi selezionati nel corso degli ultimi 12 mesi, ecco un assaggio delle buone tavole che abbiamo scovato in giro per lo Stivale. Dalla Romagna al capoluogo sardo, passando per la Toscana e il Salento e deviando — merita il viaggio! — per una chicca calabrese di cui sentiremo parlare

Hanno collaborato: Giulio Francesco Bagnale, Luca Bonacini, Giuseppe Carrus, Eugenia Durando, Mariella Piscopo



RISTORANTI D'ITALIA 2016 | PREZZO 22 EURO | IN VENDITA IN EDICOLA, IN LIBRERIA E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
ristoranti

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
wine bar

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
trattorie

3 BUONO 3 3 OTTIMO 3 3 3 ECCELLENTE
birrerie

6 BUONO 6 6 OTTIMO 6 6 6 ECCELLENTE
etnico

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
bistrot

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
rapporto qualità / prezzo



SANTA CRISTINA D'ASPROMONTE. QAFIZ


FORLÌ. OSTERIA CASA DI MARE


LECCE. BROS'

FORLÌ
OSTERIA CASA DI MARE - SAN DOMENICO

F. Marcolini, 29
tel. 0543 20836
www.casadimare.info

CHIUSO lunedì
FERIE in agosto
PREZZO 50 euro
CARTE DI CREDITO CartaSì, Visa, MC, POS

Luca Gardini (vino) e i fratelli Leoni (cucina), i pescatori locali e la materia prima migliore in arrivo ogni sera: è la squadra di questa nuova, moderna, insegna il cui nome non tradisce le aspettative. Piatti espressi e nitidi dove il prodotto parla da solo per mano della (nota) abilità dello chef. All'interno di un palazzo storico del '700, un accogliente locale dove Leoni si rimette in gioco amministrando e dosando la propria esperienza senza superflui fuochi d'artificio. Ecco allora la golosa "piada fish"; l'ottima cacio e pepe alla ricciola, con una finissima nota casearia che sottintende senza sovrastare; l'elegante carpaccio di cefalo con julienne di sedano; la sogliola alla Mugnaia con olive nostrali. Servizio attento, prezzi civili, dehors, posizione fortunata davanti al polo museale e cantina ricercata e piena di sorprese firmata dal campione del mondo Gardini, esperto comunicatore.

73

PIOMBINO (LI)
LA TORRE DI POPULONIA

via San Giovanni, 14
fraz. Populonia
tel. 0565 1953110

CHIUSO lunedì;
in estate sempre aperto
FERIE in novembre
PREZZO 40 euro
CARTE DI CREDITO tutte

Proprio sulla strada principale del suggestivo antico borgo di Populonia, dal quale si gode una fantastica vista sul mare specialmente al tramonto, ecco questa insegna che celebra il ritorno sulla scena di due noti nomi del mondo della ristorazione, Antonio e Maria Ciminelli, che da qualche mese ne hanno rinnovato la gestione. Il mare è vicino dicevamo, ed è il protagonista principale in piatti di gusto, leggerezza e sostanza improntati sull'assoluta freschezza del pescato, acquistato giornalmente da fornitori di fiducia, ma non mancano valide alternative "di terra". Maria, cuoca di esperienza e fantasia, fa arrivare in tavola un profumato gratin di alici con finocchietto selvatico e pomodorini, poi una golosa tartare di tonnetto con agrumi ed erbe aromatiche, tanto per iniziare. A seguire, ecco i tagliolini fatti in casa con gallinella di mare pomodorini capperi e olive taggiasche, e gli spaghettoni di Gragnano con sauté di vongole veraci e bottarga. Il cartoccio di frittura di paranza è fragrante e leggero; la costata di manzo al rosmarino e pepe nero è cucinata a puntino. Lasciate un po' di posto per i dolci, perché sia il tiramisù alle pesche e meringa, sia la "loro" zuppa inglese valgono il peccato. Da sottolineare l'attenzione alla scelta di oli extravergine di oliva della zona, che si assaggiano insieme al buon pane. In cantina, vini non banali, frutto della ricerca continua e della notevole competenza di Antonio, sommelier, che con il consueto garbo e savoir faire sovrintende il servizio e consiglia i clienti. Quando il clima lo consente, ci si accomoda ai tavolini all'aperto, in un cornice caratteristica.

LECCE
BROS'

Acaja, 2
tel. 0832 092601
www.brosrestaurant.it

CHIUSO martedì;
in agosto sempre aperto
FERIE variabili
PREZZO 65 euro
CARTE DI CREDITO tutte

È una piccola rivoluzione a Lecce questo locale aperto da poco più di un anno dai giovanissimi fratelli Floriano e Giovanni Pellegrino, a due passi da piazza Sant'Oronzo. Dopo prestigiose esperienze internazionali e nazionali (per esempio da Ilario Vinciguerra e dallo spagnolo Martin Berasategui), sono rientrati nel loro Salento per proporre una cucina che definiscono "concettuale", essenziale e contemporanea, fatta con i migliori ingredienti del territorio e che attinge dalla memoria del passato interpretandola in chiave contemporanea. Si suona il campanello per entrare nelle due sale arredate in stile minimale con illuminazione d'atmosfera, solo quattro tavoli in quella tutta vetrate e tre nell'altra, con vista sui fornelli. Servizio curatissimo, staff internazionale con ragazzi conosciuti in Europa e una brava sous chef e pasticcera, Isabella Potì, appena ventenne, autrice tra l'altro dell'ottimo pane. Il menu è stringato, la carta dei vini presenta un valido assortimento con una selezione di Champagne. Per noi le sfere di cucummarazzu (cocomero salentino) con gambero e granita al rafano e aneto; l'affettato dell'orto, con peperone, cipolla, melanzana con succo di carota; il chawanmushi (specialità giapponese) con sgombro e lattuga di mare. Tra i primi il fusillone con scampo, sesamo nero e scalogno e le linguine con ricotta e prugna sono un bel mix di tecnica, creatività ed equilibrio. Scenografici i gamberoni cotti nella "murtedda" e serviti su un letto di sassi. In chiusura rabarbaro, ibiscus, siero e granella di gelato al malto fermentato, una ricetta ispirata dal ricordo della nonna nella masseria di Scorrano.

73

SANTA CRISTINA D'ASPROMONTE (RC)
QAFIZ

Loc. Calabretto, 1
tel. 0966 878800
www.qafiz.it

CHIUSO lunedì e martedì
FERIE lunedì e martedì
PREZZO 70 euro
CARTE DI CREDITO tutte

Comincia con studi in marketing per "inciampare" nel lavoro di sala nell'azienda di banqueting di famiglia Villa Rossi, poi il fulmine e il passaggio alle cucine, gli stage invernali da Niederkofkler e Perbellini e due anni da chef executive all'ArtHotel di Davos: ecco il cammino del giovane e talentuoso Nino Rossi fino all'apertura del Qafiz. Quattro tavoli (e uno speciale all'aperto) per farsi rapire dalla migliore ospitalità calabrese e da una delle proposte gourmet fra le più interessanti ed efficaci del Meridione. Nino padroneggia con maestria una tecnica istintiva e le tecnologie moderne ponendole al servizio di materie prime selezionate con maniacalità, a tratti forse pure eccessiva. Accuditi con professionalità di alto livello, la migliore della regione, gusterete una sequenza già di alta scuola nonostante ci siano ancora straordinarie potenzialità espressive. Il finto taco di guacamole con pesce azzurro, cipolla di Tropea e Cuore di bue, la "stroncatura" con cipolle affumicate, foglie di limone, alici di Sciacca e pane croccante, i tubettoni rigati ai crostacei con maialino croccante, gambero e lime, la pancia di maiale con giardiniera di verdure, patate viola silane, olio alla vaniglia, i nostri assaggi da un menu movimentato da stagione e mercato. Mousse al cioccolato bianco con ciliegie, meringa bruciata e gelato alle arachidi salate e millefoglie alla vaniglia con gelato di capperi e bergamotto non vanno assolutamente perse. Bella cantina, personale nelle scelte e attenta a un territorio (ma non solo) che si allarga giustamente fino alla Sicilia. Chilometri, curve e paesaggi straordinari che andrebbero percorsi, insomma, senza timore di pentimento alcuno.

83

CAGLIARI
I SARTI DEL GUSTO

VICO II V. SAULIS, 1A
TEL. 070 6848548
WWW.ISARTIDELGUSTO.IT

CHIUSO martedì
FERIE variabili
PREZZO 50 euro
CARTE DI CREDITO CartaSì, Visa, MC, POS

I Sarti del Gusto, ovvero Riccardo Massaiu e Gianluca Fanni. Riccardo (in cucina) e Gianluca (in sala) si sono conosciuti in Germania, da lì l'amicizia li ha riportati nella loro terra d'origine, ma soprattutto li ha spinti ad aprire un vero gioiellino: piccolissima sala, elegante e raffinata, dove tutto sembra essere ispirato alla sartoria. Poi c'è la proposta, moderna, mediterranea e realmente home made, dalle paste alle salse, passando per dolci e pani. Ampio e accogliente il dehors, in una delle vie pedonali più graziose della città. Si può optare per il menu del giorno (a un prezzo a dir poco conveniente) o scegliere dalla carta. Delicata e fresca l'insalatina di astice su acqua al pomodoro, di buon equilibrio la tartare di pecora con senape in grani e tartufo nero locale. Tra i primi si apprezzano i particolarissimi ravioli alla barbabietola con ripieno di riso e sapa. Più classici i secondi, a base di pesce freschissimo, come la ricciola, spuma di patate e melanzane, migliore di quelli di terra più giocati su succulenza e sapore. Servizio sempre preciso e puntuale. Carta dei vini in costruzione.

76



CAGLIARI. I SARTI DEL GUSTO

a cura di Laura Mantovano

coffee tea & Co.

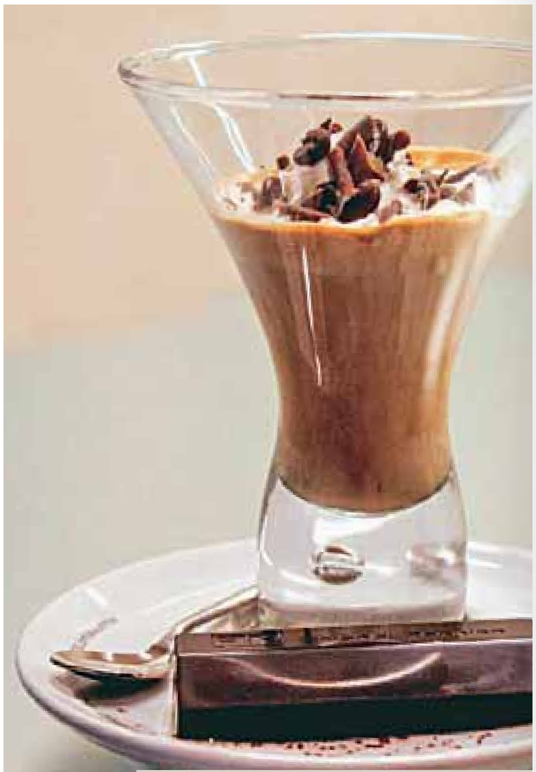
Una colazione in un locale milanese a suon di croissant e pain au chocolat così buoni che vi sembrerà di essere a Parigi oppure un aperitivo ai margini di un parco, a Roma in un originale chiosco che riprende il gusto rétro dei tram storici della città. Ma ci sono anche molte altre golosità messe sul piatto da tante nuove insegne, da Aosta a Matera



Bar d'Italia 2016 | prezzo 10 euro | in vendita in edicola, in libreria e su www.gamberorosso.it

il caffè: BUONO · OTTIMO · ECCELLENTE

il locale: BUONO · OTTIMO · ECCELLENTE



SAN BENEDETTO DEL TRONTO. ORLANDI PASSION

Hanno collaborato:
Corrado Benzio, Laura Di Pietrantonio, Alessandro Di Tommaso, Angelo Sarica



FOTO STOPDOWN.IT

AOSTA. MAFRICA



MILANO. LA PÂTISSERIE DE RÊVES

AOSTA
MAFRICA

VIA DE TILLIER, 38
TEL. 0165 610424

CHIUSO: sempre aperto
ORARIO: 07.30 / 21.30

Passeggiando nella via centrale di Aosta è difficile non essere catturati dalla vetrina moderna di questo bar pasticceria. L'arredamento minimal è ben curato; curioso il piano superiore dove il pavimento in vetro permette di avere un'ampia visibilità sul piano inferiore. Ma oltre alla piacevole ambientazione qui c'è anche tanta qualità, che si traduce in attenzione nella ricerca delle materie prime. Il caffè è piacevolmente aromatico e il cappuccino ha la corretta proporzione tra schiuma compatta e ben equilibrata e parte liquida. Ottima la scelta di lieviti per la colazione; oltre alla pasticceria fresca e secca, ci si perde nell'ampia offerta di brioche artigianali appena sfornate. Un consiglio: fate una sosta nelle ore pomeridiane, per una gustosa pausa a base di torte, tè, cheesecake e sfiziosi aperitivi. Personale sorridente e disponibile.

LA SPEZIA
PANTONDO

P.ZZA BEVERINI, 7
TEL. 0187 022839

CHIUSO: sempre aperto
ORARIO: 10.00 / 22.00

Un locale dal design moderno e dall'offerta che spazia dalla colazione al dopo cena, in piena zona pedonale, a due passi dal mercato e dalla zona dei musei. Buona la scelta mattutina per una seconda colazione con le torte fatte in casa. Quella di mele, classica, è perfetta per accompagnare il cappuccino. Lo spazio è piccolo ma c'è spazio per sedersi al grande bancone e un bel dehors funzionante anche in inverno. Interessante la proposta di panini espressi durante tutto il giorno, divisi in tre categorie: classici, saporiti, vegetariani. Fra i secondi ottimo quello che melanzane grigliate, pomodori, scamorza affumicata e cipolla stufata. Gli accostamenti sono in genere semplici ma curati. Da bere anche un'ampia scelta di centrifughe di frutta. Grande attenzione alla digeribilità e al sapore e così per l'aperitivo c'è un'interessante offerta di cocktail analcolici.

MILANO
PATISSERIE DE REVES

C.SO MAGENTA, 7
TEL. 02 84075829

CHIUSO: sempre aperto
ORARIO: 07.30 / 20.00;
domenica 09.00 / 18.00

Sarà il fascino dell'arte dolciaria francese, sarà il brand o il fatto che il "vero" croissant in



MATERA. PASTHELLO

Italia è una rarità, fatto sta che la sede italiana della notissima insegna parigina (che nella Ville Lumière conta sei indirizzi) guidata da Thierry Teyssier (in Italia da un team di giovani imprenditori) ha conquistato il pubblico con il suo locale raffinato e minimal e soprattutto con le creazioni di Philippe Conticini, tra i più noti maître pâtissier d'Europa. L'offerta è invitante come poche: classici (tarte tatin, Saint Honoré, tarte citron, pain au chocolat) e loro variazioni (per esempio il Paris Brest con crema al profumo di violetta, rosa e iris e cuore di lampone), e qualche tocco diverso (per esempio i semi di cumino sulla tarte fraise con base frolla e burro di mandorla, composta di rabarbaro, crema pasticciera alla vaniglia e confettura di fragole), una cinquantina di tipologie tra biscotti, praline e tavolette, nonché tramezzini, paninetti, mini quiche salate per la pausa pranzo (ma arriveranno pure piatti freddi) e l'aperitivo. Ampia e di qualità anche l'offerta di caffetteria. Ventisei posti a sedere interni e possibilità di delivery.

SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)
ORLANDI PASSION

VIA MONTEBELLO, 36
TEL. 0735 595648

CHIUSO: lunedì
ORARIO: 08.30-13.00 / 16.00-20.00;
ven, sab e dom chiude alle 23.00

Una nuova apertura che subito si è imposta come uno dei punti di riferimento cittadini per l'espresso. Dietro questo piccolo ma funzionale locale c'è l'esperienza di oltre quarant'anni nel settore della torrefazione della famiglia Orlandi-Cipolla. Il caffè è speciale, ottenuto da una miscela di sola Arabica di assoluta qualità declinata in due tostature. La macchina del caffè ruba lo sguardo, un pezzo unico creato appositamente per garantire un'estrazione sempre perfetta. L'aroma dell'espresso ricorda il cioccolato e



ha una nota di freschezza, il gusto è rotondo e pulito, molto persistente. Il mondo Orlandi Passion è anche pasticceria e cioccolateria, tutto artigianale e ordinatamente esposto nel moderno bancone. Da provare i deliziosi brownie o i biscottoni con farina integrale e frutta secca; se siete fortunati troverete anche i croissant sfogliati a mano. Cioccolata calda fusa al momento, caffè gourmet con crema di latte, cappuccini quasi perfetti e tè completano l'offerta.

ROMA
TRAM DEPOT

VIA MARMORATA, 13
TEL. 06 5754406

CHIUSO: sempre aperto
ORARIO: 07.30 / 02.00;
ven sab e dom 08.00 / 02.00

Nato solamente 3 anni fa, questo originale e innovativo chiosco è un frequentatissimo punto di ritrovo per pause caffè e aperitivi nel cuore di Testaccio. Ai margini di un parco con tanti tavolini all'aperto, prende il nome dal design che riprende il gusto rétro dei tram storici di Roma grazie all'impegno di una squadra di scenografi. Bella la vista, dunque, ma valida anche l'offerta, ampia e curata. Centrifughe, smoothie di frutta, dolci, croissant con burro francese, tramezzini, panini, cocktail. Gli espressi e i caffè filtro, questi ultimi estratti con vari metodi, sono tutti realizzati con i chicchi della torrefazione Lady Cafè di San Secondo Parmense. Durante la stagione estiva è possibile anche gustare la classica grattachecca alla romana, realizzata secondo la tradizione capitolina e disponibile nei gusti più svariati.

MATERA
PASTHELLO

VIA DON MINZONI, 7
TEL. 320 8474064

CHIUSO: sempre aperto
ORARIO: 07.00 / 23.00;
sabato 07.00 / 01.00

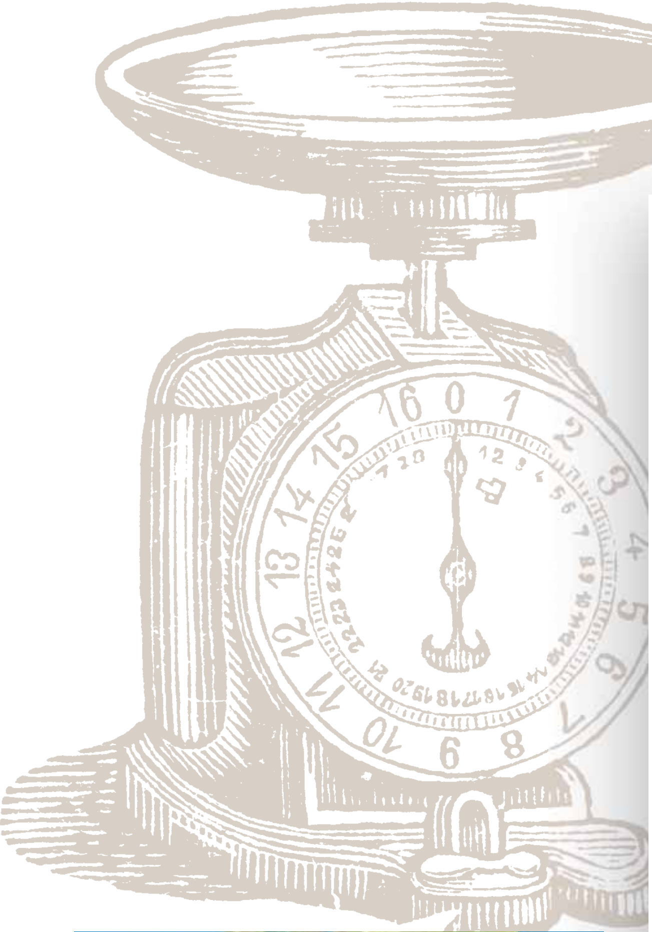
Un ambiente dalle linee scandinave con sedie e tavoli in faggio. Colori "pasthello" nutrono la vista e accolgono il cliente con il profumo di caffè dal giusto equilibrio dolce e amaro, aromi di pan tostato e cioccolato. Diverse sono le sfumature dolci in un'offerta completa e minuziosamente curata; il laboratorio a vista, consegna tutta la sua autenticità nella produzione di gelato artigianale, il vero core business del locale. Materie di prima qualità, latte fresco e frutta di stagione assicurano gelati senza aromi artificiali o additivi chimici donando il naturale color pastello: da provare il gusto James Blonde. La giornata potrebbe scorrere ancora tra yogurt con varie granelle e il fruit bar; d'inverno si può scegliere da un'ottima "carta dei tè" con aromi e gusti internazionali oppure lasciarsi tentare da una vellutata cioccolata calda.



ROMA. TRAM DEPOT

a cura di Mara Nocilla

foodshop



Dall'Alta Brianza un prosciutto crudo particolarmente dolce, specialità "celtiche" affumicate; dalla Ciociaria salumi sapidi di suino biondo e nero. E ancora, prosciutti iberici e rarità norcine sarde. Un'azienda marchigiana ci ricorda che ottobre è anche tempo delle mele. A Roma e a Milano, si prolunga la stagione del gelato



AMANDOLA. LE SPIAZZETTE

Hanno collaborato:
Giuseppe Carrus, Massimiliano Tonelli



OGGIONO. MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI



GALLINARO. MAMMA GIOVANNA



AMANDOLA. LE SPIAZZETTE

CARNI & SALUMI

OGGIONO (LC)
MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI

VIA LAZZARETTO, 29
TEL. 0341 576285
WWW.MARCODOGGIONO.COM

CHIUSO sabato pomeriggio e domenica

Si chiama Marco d'Oggiono, come il pittore allievo di Leonardo da Vinci, questo storico prosciuttificio dell'Alta Brianza, affacciato sul lago di Annone-Oggiono, uno dei tanti laghetti briantei tra Como e Lecco. Nato a inizio Novecento come macelleria e trasformatosi nel 1945 in prosciuttificio vero e proprio, è condotto senza soluzione di continuità dalla famiglia Spreafico. Produce anche salami, salamelle e cacciatorini, prosciutti cotti, coppe, pancette, speck e würstel, «ma è il prosciutto crudo Stg il core business dell'azienda» spiega Giulia Spreafico, alla guida dell'azienda insieme ai fratelli Dionigi e Agnese. Un crudo pulito, lineare e particolarmente dolce grazie alla posizione dello stabilimento, alla leggera ventilazione e al microclima giusto che consente di produrre un crudo con poco sale, con la dolcezza che richiama un Parma o un San Daniele giovane. Negli ultimi anni i tre fratelli hanno recuperato i salumi antichi di Brianza andando a cercare le vecchie ricette, come la mortadella di fegato, il cotechino vaniglia (con dentro proprio la bacca), il borsotto (salame cotto in cotenna). E hanno creato la linea celtica, una selezione di salumi sottoposti a leggerissima affumicatura: il carpaccio di chianina, il lardo alle erbe e soprattutto l'ottima "collinetta", una dolcissima pancetta cotta arrotolata. Carni di suini pesanti allevati nella Pianura Padana, sale e spezie contenuti, pochi additivi (nitrato di potassio e acido ascorbico, e solo in alcuni salumi), appena un filo di fumo dove è previsto per prodotti equilibrati e tendenzialmente molto dolci, dove si riesce a sentire la materia prima. Da segnalare anche la bresaola di chianina e la buröla, la pasta di salame fresca per fare il ripieno dei marubini, i tradizionali ravioli lombardi.

GALLINARO (FR)
MAMMA GIOVANNA

LOC. FORCA D'ACERO S.S. 509, 4909
TEL. 0776 695508

CHIUSO domenica pomeriggio

È un'antica macelleria e norcineria, dal 1950 nella Val di Comino, nel Lazio meridionale al confine con il Parco Nazionale d'Abruzzo. Un'attività storica tramandata dal nonno e rilanciata dinamicamente e con entusiasmo dai nipoti Federica e Alessandro Tramontozzi. Entrambi laureati, lei in in Economia e Commercio, lui in Ingegneria, decidono senza rimpianti di prendere le redini dell'impresa di famiglia. Federica si occupa della comunicazione, Alessandro a giacca e cravatta ha preferito il camice di norcino per dedicarsi alla produzione di salumi crudi e cotti: saporite salsicce stagionate tagliate a punta di coltello e aromatizzate al pepe, al finocchio, all'aglio o al coriandolo, soppressate e salsicce di fegato, coralline e salami tipo Felino, lonzini e mortadelle, cotechini e coppe di testa, porchette e sapidi prosciutti. Tutto realizzato con carni di suini allevati in valle e senza additivi, tranne per la mortadella e alcuni salami (dove sono usati zucchero o miele, e potassio nitrato). Oltre alle carni, sale, pepe, peperoncino, spezie, talvolta una leggera affumicatura, tempo e pazienza. Con una marcia in più la linea di salumi di maiale scuro rustico (razza casertana), per ricchezza di sapore e aromi, persistenza, grassi particolarmente solubili, come il capocollo, il guanciale e la pancetta arrotolata. L'impronta dinamica della terza generazione non finisce qui. Accanto alla classica rivendita di carni (un riferimento per la zona e non solo) e al laboratorio di trasformazione, è nata la braceria, aperta la sera, con cottura espressa alla brace delle carni fresche e degustazione dei salumi aziendali. A breve una linea di salumi certificati bio e il bollino Cee per una distribuzione capace di raggiungere anche il mercato estero.

CONSERVE E CONFETTURE

AMANDOLA (FM)
LE SPIAZZETTE

LOC. TENNACOLA, 2
TEL. 0736 848373 - 339 7031005 - 324 6116115
WWW.LESPIAZZETTE.IT

CHIUSO sempre aperto su appuntamento

Piccole, un po' schiacciate e irregolari, con una guancia rosa e l'altra verde o gialla, le mele rosa dei Monti Sibillini rappresentano una delle glorie della biodiversità frutticola dell'Italia centrale, tutelate da un Presidio Slow Food. Le "mele del Piceno", le chiama il poeta Orazio, che ne celebra il sapore dolce-acidulo più di duemila anni fa in una delle sue satire. Provenienza: la zona dei Monti Sibillini, tra i 450 e i 900 metri d'altezza, a cavallo tra le province di Ascoli Piceno e Fermo, dove tra ottobre e novembre è la reginetta di manifestazioni dedicate (per esempio a Montedinove). Tra gli altri produttori, le coltiva Massimo Gravucci nella sua azienda agricola sotto ai Monti Azzurri, con il sistema di lotta integrata. In vendita fresche in autunno, quando rosseggiano sulle 600 piante posizionate a oltre 500 metri d'altezza, ma anche trasformate in saporite conserve. Sono loro il pezzo forte della sua produzione, a cominciare dalla confettura di mela rosa dei Monti Sibillini Presidio, con sapore e aromi semplici, immediati, ancestrali, che richiamano le merende e il mondo dell'infanzia. Per continuare con quella arricchita da more selvatiche, dove la forza aspra della mora viene valorizzata dalla base neutra, dolce e generosa della mela. Non male le confetture di pesca al rosmarino, di albicocca al lime e quella "della biodiversità", un bel mix rotondo di mele rosa Presidio, prugnolo selvatico, ciliege corniole e more selvatiche, dall'acidità alta e dalla dolcezza pacata, che sono la cifra di un po' tutte le conserve Le Spiazzette. In vendita in azienda e in negozi marchigiani (sul sito web l'elenco completo).

GELATERIE

MILANO
PAVÈ - GELATI & GRANITE

VIA C. BATTISTI, 21
TEL. 02 94383619
WWW.PAVEMILANO.COM

CHIUSO lunedì
ORARIO 12.00 / 20.30

Replicare formule di successo è rischioso, più di far debuttare progetti da zero. Eppure i ragazzi di Pavè, diventati famosi per l'omonima pasticceria di via Felice Casati, lo hanno fatto (e lo faranno ancora). Ed ecco nell'aprile 2016, in zona Porta Vittoria, il nuovo punto vendita col sottotitolo "cold remedies" (laddove "breakfast revolution" è il claim del primo), che mixa l'arte gelatiera con le competenze e le invenzioni su pane e dolci di questo gruppo di imprenditori-amici. Sia perché alcuni gusti richiamano le proposte della casa madre, che ormai tutta Milano – e non solo – conosce: la sbrisolona, la mitica marmellata 160 (realizzata con 1,6 chili di frutta per ogni chilo di prodotto), la tarte tatin o la torta Tonka, sia perché alcuni prodotti della bakery ritornano protagonisti, come nella brioche con la granita. Le varianti sono responsabilità di Simona Carmagnola, che le ossa se l'è fatte non in un posto a caso, ma nella gelateria de' Coltelli di Pisa. Segue le stagioni, propone classici (pistacchio, vaniglia, gianduia, nocciola), inventa linee citando i profumi del panificio fratello e azzarda qualche abbinamento come il già classico ananas rucola e lime, banana e arachidi caramellate, mandorle e marasche, melone bianco e peperoncino, mela rapa rossa e zenzero, tè coi biscotti. E poi ci sono i sorbetti. Insomma la geografia del gelato a Milano è cambiata radicalmente.

ROMA
FATTORE GELATO

VIA A. DORIA, 53B
TEL. 06 83524732
WWW.FATTOREGELATO.IT

CHIUSO sempre aperto
ORARIO 11.00 / 23.30;
sabato e domenica 12.00 / 24.00

Nella fioritura selvaggia delle gelaterie Fattore Gelato svetta per la qualità dell'offerta. Aperto poco più di un anno fa da Ranieri Mercanti e Brian Taraddei in zona Prati, vicino al mercato di Trionfale, offre i gusti classici senza voli pindarici o spinti nella creatività ma ben fatti, centrati nel sapore, densi e cremosi, realizzati con ingredienti freschi. Sempre 5-6 tipi di fondente, oltre al cioccolato al latte; a rotazione: classico, alla menta, allo zenzero, all'arancia, al pepe delle Hawaii, piccante, al rhum, alla cannella. Sorbetti di frutta secondo stagione. Poi gli evergreen crema, caffè, zabaione al Marsala, pistacchio di Bronte, nocciola Piemonte, visciola, cassata siciliana, marron glacé, i più particolari crema di panna, latte&caramello, nocciola mandorlata. Ed Estratto, gusto esclusivo della gelateria, un freschissimo sorbetto a base di sedano, mela, zenzero e limone, dai succhi vegetali ottenuti con l'estrattore. Inoltre, crêpes biologiche, yogurt condito, frappè.


MILANO. PAVÈ - GELATI E GRANITE



ROMA. FATTORE GELATO


ABBONATI AL MENSILE
WWW.GAMBEROROSSO.IT
GAMBERO ROSSO
30 ANNI DI SUCCESSI
• PIZZERIE 2017 LE MIGLIORI TONDE D'ITALIA
• TORINO TRADIZIONE& EFFERVESCENZA
• VERTICALE LA TOSCANA DI GALATRONA
MASSIMO D'ADDEZIO
sky Canale 412
1 ANNO A
€ 39,00
INVECE CHE € 58,80
Ogni mese le migliori ricette, notizie
e classifiche del mondo enogastronomico
Abbonati sul sito
www.gamberorosso.it/abbonamentomensile
Chiama il servizio clienti
199.111.999* (lun-ven 9-19)
*costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 12,00 centesimi di euro al min + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato

Editore Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma
tel +39 06 551 121

Direttore responsabile Paolo Cuccia

Vicedirettore Laura Mantovano

Redazione caporedattore Stefano Polacchi
Marco Sabellico (inviato), Clara Barra, Mara Nocilla
Collaboratori Sara Bonamini, Eleonora Guerini
Responsabile segreteria di redazione e fotografia Rossella Fantina

Direzione e redazione via Ottavio Gasparri, 13/17 -
00152 Roma tel. 06 551 121 fax redazione 0655 112 260
e-mail: gambero@gamberorosso.it

Progetto grafico Anna Nadalig
Impaginazione Maria Victoria Santiago

Testi e degustazioni Giovanni Angelucci, Stefania Annese,
Gerardo Antelmo, Maurizio Bertera, Nino D'Antonio,
Antonella De Santis, Emilia Antonia De Vivo, Gianni Fabrizio,
Stefano Monticelli, William Pregentelli, Massimiliano Rella,
Liliana Rosano, Francesco Seccagno, Annalisa Zordan

Fotografie Copertina Alberto Blasetti
Giovanni Bortolani, Arturo Carnitì, Fabrizio Perilli,
Massimiliano Rella, Alessandra Tinozzi, Francesco Vignali

Registrazione Tribunale di Roma n. 214
del 26/4/89 e n. 3646 vol. 37 foglio 361 del 20/3/92
del Registro Nazionale della Stampa

Amministrazione via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma
tel. +39 06 551 121
Direttore commerciale Francesco Dammicco
Responsabile vendita prodotti editoriali Gianpiero Ciorra
Responsabile pubblicità Paola Persi

Distribuzione in edicola per l'Italia
Distributore SO.DI.P. "Angelo Patuzzi"
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI);
tel. 02 660 301 fax 0266 030 320
Distributore per l'estero S.I.E.S. srl,
via Bettola 18 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. +39 02 66 030 400 fax +39 02 66 300 269
e-mail: sies@siesnet.it www.siesnet.it

chiuso in tipografia il 13 settembre 2016

Fotolito I.Print S.r.l.
Via C. Pascarella, 11
Stampa Mediagraf S.p.A.
V.le della Navigazione Interna, 89 Noventa Padovana (PD)

Gambero Rosso e Gambero Rosso
sono marchi registrati
di proprietà Gambero Rosso S.p.A.
responsabile dati personali Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma tel. +39 06 551 121

Come trovarci
REDAZIONE
via Ottavio Gasparri, 13/17 -
00152 Roma tel. 06/551121
mail:
redazione@gamberorosso.it
pubblicità:
pubblicita@gamberorosso.it

ONLINE
Notizie e aggiornamenti
sul nostro sito
e sui nostri social media
www.gamberorosso.it
/ilgamberorosso
/ilGamberoRosso

Abbonamenti
Ti vuoi abbonare? Vuoi rinnovare?
Hai cambiato indirizzo?
Per queste e altre domande
il Servizio Clienti
è a tua disposizione
lunedì/giovedì 8,30-18,00;
venerdì 8,30-17,00

199.111.999* (lun.-ven. 9-19)
030.7772.387
@ abbonamenti@mondadori.it
Servizio Abbonati
Casella Postale 97,
25197 Brescia

Sito internet per abbonarsi
www.gamberorosso.it
/abbonamenti

Il cambio
di indirizzo è gratuito. Informare
il Servizio Abbonati 20 gg. prima.
Se via posta allegare l'etichetta
con la quale arriva la rivista.

*Costo chiamata: da telefono fisso (Italia)
12,00 centesimi di euro al min.+ IVA
senza scatto alla risposta, da cellulare
il costo è legato all'operatore utilizzato.

**Garanzia di riservatezza
per gli abbonati**
L'Editore garantisce la massima
riservatezza dei dati forniti dagli abbonati
e la possibilità di richiederne
gratuitamente la rettifica
o la cancellazione ai sensi dell'art. 7
del D. leg. 196/2003 scrivendo a
Press Di srl
Distribuzione Stampa
e Multimedia Ufficio Privacy
- Milano Oltre
Via Cassanese, 224
20090 Segrate (MI)



MG
STAR TAP SYSTEM
TENUTA UNIVERSALMENTE RICONOSCIUTA
I NOSTRI TAPPI DI SUGHERO RAGGIUNGONO IL
MASSIMO STANDARD QUALITATIVO
COSÌ DA SODDISFARE ANCHE LE RICHIESTE DEI CLIENTI PIÙ ESIGENTI
INVESTIAMO IN RICERCA
E TECNOLOGIA, SVILUPPANDO
PRODOTTI DI NOSTRA CONCEZIONE
ALTAMENTE INNOVATIVI
E PERFORMANTI.
MG 2016
NEON COMUNICAZIONE
SUGHERIFICIO BUSSOLENGO SRL | Loc. Faval, snc | 37012 Bussolengo (VR) | T 045 7150022 | F 045 7157504 | info@sughermele.it



www.tenutepiccini.it
www.facebook.com/picciniwines
PICCINI
UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA DAL 1882
CHIANTI
DOCG
PICCINI®
tradizione
di famiglia
dal 1882
VALIANO®
CASTELNUOVO BERARDENGA
VILLA AL CORTILE
MONTALCINO
TENUTA MORAIA
REGIO CANTINA
TORRE MORA


Ron Zacapa Centenario
Ron Zacapa
SISTEMA
23
SOLERA
THE ART OF SLOW
Ci prendiamo il tempo necessario
per offrirvi il rum più squisito al mondo.
DRINKIQ.com
BEVI RESPONSABILMENTE